DIZIONARIO UNIVERSALE
ECONOMICO - RUSTICO,

Il quale contiene diversi modi di conservare ed aumentare le sue sostanze,

Cioè molte maniere per allevare, nodrire, propagare, guarire, rendere profittevoli diverse sorti d'animali domestici, pecore, montoni, buoi, cavalli, muli, majali, polli, uccellami ec., vermi da seta, api ec.,

Una infinità di metodi sì antichi, che moderni per abbellire giardini, coltivare orti, campi, vigne, boschi, dissodar terre incolte, o inselvatichite, emendarle, far prati artificiali, diseccar paludi, prevalersi dell'acque vive e stagnanti ec.,

La descrizione della natura di varj alberi e della loro cultura, col metodo di cavarne vantaggio e di far allignare alberi forastieri e piante esotiche,

LA SPIEGAZIONE DI VARIE SORTI DI PESCAGIONI, UCCELLAGIONI E CACCIE,

Molte dilettevoli arti, le quali esser possono di giovamento e di ricreazione ad un onest' uomo, acciò passi men nojoso il suo tempo in campagna, come i modi d'imbiancar tele, preparar canape e lino, togliere macchie, nettar mobili, filar cotone, finger pietre preziose, miniare senza maestro, far colori d'ogni sorte, colorir vetri ec. Il tutto adattato alla capacità di ciascuno.

Seconda edizione corretta ed aumentata.

TOMO DECIMOTTAVO.

PIT - QUI

ROMA MDCCXCVI.
NELLA STAMPERIA DI MICHELE PUCCINELLI.
Con licenza de' Superiori.

DIZIONARIO UNIVERSALE

ECONOMICO-RUSTICO.

Pittori. V. *Biacca*.

Pittura, lat. *Pictura*, fr. *Peinture*. E' l'arte di rappresentare con colori sopra tela, muro ec. gli oggetti che si vedono. Vi sono varie maniere di adoperare questi colori che accenneremo. Le principali attualmente sono a olio, a fresco, e a guazzo. Della miniatura, che poi si riduce alla pittura a fresco o a guazzo, abbiamo parlato e ben diffusamente al suo articolo.

Pittura a olio. Il dipingere a olio si fa o sulla tela, o sul legno, o sul marmo, o sul muro ec. Per dipingere sulla tela conviene che essa abbia l'imprimitura, la quale la renda liscia ed uguale. V. *Imprimitura*. Sopra di questa si distendono i colori, dai quali risulta la pittura.

Come si dipinga sul muro a olio. Primieramente il muro deve essere ben secco. Ciò supposto voi darete su di esso più mani d'olio bollente, talchè sia ben ingrassato; di poi per farlo seccare gli darete una mano di creta o d'ocra mescolata con l'olio e ben soda, o servitevi di altre terre essicanti impastate con l'olio. Questo indotto essendo secco, voi disegnerete sul muro e dipingerete con colori mescolati con vernice. Si puo fare anche in un altro modo, acciò l'umidità sottoposta del muro non faccia cadere in iscaglie i colori. Fate uno strato sul muro con calce mescolata di sabbia e di polvere di mattoni: coprite questo strato con un altro

cemento composto di calce e scaglie di ferro o miniera di ferro ben setacciata e sottile, oppure carbone ben pesto. V. *Muro*. S' incorpori tutto con chiara d'uovo e olio di lino. Quando voi comincierete a distendere quest' impasto sul muro, lisciatelo col rovescio della mestola, volgarmente cucchiara o cazzuola, fino a tanto che esso sia perfettamente pulito;altrimente si dividerebbe in varj screpoli e tutta l' opera sarebbe andata a male. *Altro impasto*. Prendete calce, polvere di mattone pesto o pozzolana buona fina, e polvere di segatura di marmo; mescolate il tutto colla cucchiara e imbevetelo con olio di lino. Coprite il muro con una mano di pece greca, mastice e vernice grossa unita insieme; e per distendere questa composizione, voi vi servirete di una cucchiara calda. Avanti di disegnarvi sopra, date una mano d' ocra o di creta come sopra.

Acciò i colori a olio siano più durevoli. Mescolate in quelli un poco di mastice fuso. Per fare questa mescolanza sceglierete del più bel mastice in lagrima che sappiate trovare, e lo macinerete coll' olio di lino; fate poi riscaldare dell' olio in un pentolino e mescolatevi a poco a poco del mastice sudetto stemperato, e il mastice anch' egli si fonderà: mentre si fonde si rimescoli il tutto, acciò che s' incorpori. Lasciate raffreddare il tutto e conservatelo ben coperto ad uso. Quest'olio di mastice è ottimo per colorire i pesci di cartone pieni di diavoletti, che sono esposti ad essere bagnati o qualche volta si portano per curiosità in tavola in un bacile d'acqua. Con quest'olio pure si coloriscono le pitture esposte all' acqua, alla neve e all'umidità.

Dipingere a olio sul legno. Imbevete per la prima il legno con 1. o 2. mani di colla di guanto: quando sia il tutto secco, imprimetelo a olio, su questa disegnate e dipingete.

Pittura economica e solida non meno che la pittura a olio, di cui si può utilmente far uso in campagna. Succede il più delle volte in campagna, che non si può, ovvero non si vuole far uso di pittura ad olio, sia perchè si disecca difficilmente, sia perchè esala un odore spiacevole assai, oppure perchè riesce un po dispendiosa. Il sig. Ludicke propone il metodo seguente, che egli ha ben molte volte praticato utilmente per colorare porte, barriere ed altri ornamenti di campagna. Si prende del latte rappreso o quagliato fresco, e si macina sottilmente sopra una pietra o in un mortajo, ovvero con una spatola: ciò fatto, si mette ugual dose di questo latte e di calcina smorzata con acqua e ridotta a consistenza di vernice. Si mescola ben bene il tutto insieme senza più aggiugnere acqua, e si ottiene così un color bianco liquido, che si attacca più facilmente d'ogni qualunque vernice, e che si secca assai prontamente. Conviene farne uso subito ch' è preparato; altrimenti verrebbe troppo denso. A questo color bianco si possono ugualmente frammischiare delle ocre di ferro, del bolo armeno e tutti i colori che possono esser uniti alla calce, la qual cosa dipende dal colore che si vuol dare al legno. Soltanto è da notarsi, che il colore da aggiungersi alla mistura vuol essere sciolto con la minor possibile quantità d' acqua: senza questa precauzione la pittura sarebbe men soda. Quando il legno che si vuol colorire è di già coperto di due mani di questa vernice, si può ripulire con un pezzo di drappo di lana, e in tal maniera diviene lucido non meno che se fosse stato ricoperto con altra vernice. Ella è cosa certa che non si può altrimenti ottenere una vernice più economica; ma essa gode ancora altri vantaggi. Si secca così prontamente, che in un sol giorno si possono dare al legno tutte due le mani di vernice e pulirla; quindi pure non

esala alcun odore spiacevole. Tuttavia quando si vuol rendere ancora più soda, il che è utile sopratutto ne' luoghi umidi, si può mettere sopra la vernice già pulita una mano di chiara d'uovo. Questa sola precauzione la rende durevole quanto la miglior pittura a olio.

Nel demolire le case per rifabbricarne di nuove si perdono talora di bellissime pitture a fresco, ed anche ad olio su le pareti. So che havvi l'arte di tagliarle, ma so anche che a molti è ignota. Ben parecchi la stimano una favola qualora si racconta che in Venezia evvi la pittura d'una volta a fresco trasportata di Persia; e so che sono stati stimati derisori certi inglesi, de' quali dicesi volessero comperare per un prezzo grandissimo la caduta di Simon Mago, che si vede in san Marco, per trasportarla in Inghilterra. Stimano alcuni impossibile quella cosa, alla quale non giunge la loro scienza; pure eccovi il modo.

Trasportare una pittura a fresco da un muro all'altro. Bisogna fare una cassetta di rame coll' orlo alto uno o al più due dita traverse, larga a misura di tutta la pittura che volete trasportare. Si scava l'intonacatura del muro fino al sodo e s' applica la cassetta di rame contro al muro medesimo, talchè la pittura stia voltata al fondo della cassetta, fate che ella ben vi s'appoggi. Voi ben comprendete, che l'intonacatura nella cassetta resta garantita dal rompersi: la cassetta sia così fissata che moversi non possa in alcun modo. In vece d'una cassetta di rame nelle pitture piane se ne può fare una di legno ben secco. Il legno che vi si torca rovina la pittura e ve la rompe per essere fragilissima. Ciò fatto comincerete rasente l'orlo della cassetta a tagliare l'intonacatura con una seghetta lunga qualche dito di più della pittura a tagliarsi, e che abbia i due manubrj per prenderla e moverla, che pieghino in fuori come il manico d'una

d' una mestola da muratore. Con questa intrudendola dalla parte superiore, sempre appoggiata all' orlo della cassetta, tagliate franco, che riempirete la cassetta colla pittura tagliata. Questa cassetta così ripiena, usando la debita diligenza, potrà trasportarsi fino a Vienna o in Inghilterra senza pericolo che ella si rompa. Quando volete fissarla in un altro muro non avete che a far ivi un' assisa o sia un letto, al quale si attacchi. Quando l' intonacatura fresca si sia ben unita colla vecchia potete levare la cassetta, che il tutto sarà fatto. Se il quadro sarà così grande, che non possa chiudersi in una sola cassetta, si tagli la pittura nelle ombre e si facciano parecchie cassette omologhe o sia dell' istessa ragione dei tagli.

Pochi anni sono è stata trovata anche la maniera di staccare dal muro la sola pittura a fresco collo stesso esito delle pitture sulla tela di cui si parlerà all' articolo *Quadri*. Se ne sono vedute le prove felici anche in Roma fatte nel vecchio palazzo di Santo Buono nell'occasione di demolirlo per sostituirvi il nuovo grandioso palazzo Braschi, dall' inventore sig. Giacomo Suzzi pittore imolese, che non ha ancora pubblicato il segreto.

Pittura a fresco. Prima di dipingere bisogna dare al muro due intonachi, il primo scabro; e quando questo è secco si dà l' altro liscio con buona calcina vecchia d' un anno o più e buona sabbia o pozzolana; questo intonaco deve lisciarsi ed appianarsi con somma esattezza: a tal effetto è opportuno applicarvi un foglio di carta e passare sopra di questo foglio più volte la cucchiara o mestola. Non si deve fare più intonaco di quel che possa dipingerne in un giorno il pittore. Per fare il disegno sull' intonaco bisogna prima formarlo su grandi fogli di carta attaccati insieme e incollati uno addos-

so all'altro in modo che il totale non sia nè troppo grosso, nè troppo sottile. La semplice carta troppo soggetta alle impressioni dell'aria ha l'inconveniente di accorciarsi o allungarsi; locchè potrebbe produrre in figure grandi dei notabili errori. Si applica dunque il foglio disegnato sull' intonaco e se ne calcano i tratti con una punta, ovvero si spolverizzano; fatto il disegno non resta che dipingere. In generale i colori adattati a questa pittura sono quelli che si cavano dalle terre e quelli che sono passati al fuoco. Questi colori sono il bianco di calce il bianco di gusci d'uovo, l'oltremare, il nero di carbone, l'ocra gialla, il vitriolo bruciato, la terra rossa, il verde di Verona, il nero di Venezia, la terra d' ombra, l' ocra bruciata. Vi sono alcuni che esigono delle precauzioni quando si vogliono adoperare: tali sono l' azzurro di smalto, il cinabro e il bianco di marmo. Quando si fa uso dell' azzurro di smalto bisogna dare questo colore dai primi momenti e intanto che la calcina è ancora umida; altrimenti non si attaccherebbe, e se si ha da ritoccare con questo colore bisogna farlo un' ora al più dopo lo sbozzo. Il bianco di marmo è soggetto ad annerire se non si mischia con calcina bianca. Il cinabro poi esige maggiori avvertenze. Si polverizza il cinabro ben puro, si pone in vaso di terra e vi si versa sopra di quell' acqua che bolle quando vi si spegne la calcina: si prende quest' acqua la più chiara che si può, si decanta e si rifonde sul cinabro nuova acqua di calcina. Con questa industria il cinabro si abilita ad esser impiegato nella pittura a fresco, in siti però rinchiusi. Il bianco di calcina ossia bianchetto tutti sanno non esser altro che calcina di specie bianca smorzata all'aria e sciolta nell' acqua. Il bianco di gusci d' uovo si prepara con gusci d' uova pesti e fatti bollire nell' acqua con un pezzo di calcina viva: si mettono in una calza e si la-

va.

vaso con acqua di fonte, poi si pestano di nuovo e si lavano finchè l' acqua ne sorte chiara. Allora si macina questa polvere sul porfido e se ne forman pani. Tutte le ocre sono colori eccellenti bruciate in padelle di ferro. Il nero di pesche, e di carbone di sarmento sono pure adattati; il nero d' osso non è buono. Il vitriolo romano bruciato e poi macinato nello spirito di vino riesce assai bene e dà un bel rosso che è assai proprio a preparare i siti su'quali si vuol dare il cinabro. L' oltremare è il colore più fedele: esso non cambia, e di più comunica questa proprietà ai colori coi quali si mischia. Il modo di adoperare questi colori è il seguente. Si macinano con acqua comune e si cominciano a formare le tinte principali; si mettono per ordine in pentolini, poi si hanno palette a orlo rilevato per formarvi le tinte intermediari. Siccome le tinte si rischiarano ad eccezione dell' ocra bruciata, del rosso violetto e del nero, è bene di avere in pronto dei mattoni, o tegole nuove ben secche: si applica loro un tratto di pennello prima di applicarlo al muro, l' acqua resta tosto imbevuta dalla tegola e si scorge quale resterà sul muro.

Pittura a guazzo. Uno degl' ingredienti di questa sorta di pittura si è la colla. Questa si prepara coi ritagli di corame o carnici, che si lasciano a molle un giorno nell' acqua calda e poi vi si fanno bollire per 5. o 6. ore; quindi si passa il tutto per separare i pezzi di cuojo non disciolti. Si lascia riposare e rappigliare la colla in gelatina; la parte superiore è quella che si adopra per mescolare ai colori, e il fondo che è torbido, serve ad incollare e imprimere. D' inverno si conserva 7. o 8. giorni, e nell' estate solamente 4. o 5. Se i muri sono ben lisci si dà loro una sola mano di colla; ma se sono un po ruvidi si mescola alla colla del bianco di Spagna o di creta per renderli più uniti; e quando è secco si ra-

schia più pulitamente che si può. Preparato il fondo si disegna con carbone dolce per potervi far i cambiamenti che posson occorrere, scotendo leggermente i primi tratti con una pezza bianca. Sbozzato il disegno col carbone, si riduce in netto con una scopetta lunga e puntuta e con qualche colore ben leggiero che non si possa mescolare al colore che converrà poi applicarvi: si potrebbe adoperare la terra d' ombra stemperata in molt' acqua e un po di colla. Quando il disegno è in tal modo compito, si scancellano i tratti del carbone strofinando con pezza bianca o con mollica di pane. I colori devono tenersi tepidi affinchè la colla non si rappigli, e devono rimestarsi sovente acciò non cadano al fondo. Prima di applicarli al fondo è bene di farne il saggio su una tegola. Quando il lavoro è secco, si può ritoccare finchè si vuole sia rinforzando colla punta del pennello, ossia sfumando con pennello intriso d' acqua. Accade qualche volta che su un fondo già dipinto il colore non vuol attaccarvi; allora bisogna aggiungere a questo un poco di fiele di bue e il colore si attaccherà. Quando si vuole applicare dell' oro a guazzo, bisogna vedere se il fondo è bene incollato; perchè se nol fosse, bisognerebbe passarsi una leggera mano di colla ben chiara e non ripassarvi più volte il pennello, che deve essere sottile e morbido per non offuscare il fondo che o poco o assai si guasta incollandolo. Ciò fatto si disegnano tutti i tratti da indorarsi con colla densa, a cui si unisce un poco di mele, il tutto alquanto caldo: e quando questo impasto o mordente è rappreso, si applica l' oro in foglia con del cotone e vi si lascia seccare, per poi pulirlo con una scopetta di setole di porco. Bisogna avvertire, che il mordente non s'imbeva nel fondo appena che vi è disteso; locchè si conosce dal divenire fosco e privo di lustro: in tal caso l' oro non visi potrebbe attac-

tac-

taccare: bisognerebbe applicare nuovo mordente nei siti imbevuti.

Pittura a sgrafitto. Si prende calcina con sabbia o pozzolana e vi si aggiunge un poco di paglia bruciata, che dà al cemento un color bigio. Si applica questo cemento ai siti che si vogliono dipingere: secchi che sono, s'imbiancano con calcina stemperata nell'acqua di colla, si delinea il disegno con cartoni sbucati, pei quali passa lo spolverizzo di carbone pesto ed in seguito con qualche punta. Per mezzo della raschiatura il fondo bigio che è sotto alla calcina bianca comparisce e forma i tratti nelle mezze tinte, poi si mette un leggiero grigio simile a quello che si fa coll' inchiostro della Cina per l'acquerello de' piani. Questa sorta di pittura resistente alle ingiurie dell'aria esige un disegnatore abile, per la ragione che fatto un tratto, non si può più cambiare.

Pittura all' encausto. Gli antichi greci e romani avevano alcune maniere di dipingere all' encausto, ossia coll' abbruciamento, nelle quali si adoprava cera e fuoco. Varj eruditi e artisti moderni hanno tentato di restituirle; ma siccome i loro tentativi non sono ancora sicuri a perfezione, ci contenteremo di aver accennato il nome della pittura; mandando i curiosi agli autori più moderni, che vi si sono occupati, Requeno, Lorgna, Huerta, de' quali meglio parlerò in altra opera.

Pittura a cera. Questa pittura che si è ideata per surrogarla alla pittura encaustica degli antichi, si eseguisce impastando o stemperando i colori in cera disciolta nell'olio essenziale di trementina, a cui s'aggiunge qualche goccia di essenza di lavanda o di limone o di altro, per correggere il disgustoso odore della trementina, e si dipinge come si suol fare nella pittura a olio; se non che la tela su cui si vuol dipingere deve essere imbevuta di cera sciolta nell' olio di trementina. E'importante

te di osservare che la quantità di cera disciolta in quest' olio deve variare secondo la natura dei colori. Il giallo è quello che ne sopporta di meno, e il bianco è quello che ne porta di più. Il maggiore inconveniente è di non metterne abbastanza; nel qual caso il colore cede al minimo stropicciamento. Mettendone troppo, il colore perde della sua opacità. Questa pittura si attacca bene e alla tela e al vetro, come pure al legno; epperò è adattata ad essere usata per gli appartamenti, i legnami de'quali acquistano una vernice inalterabile all' aria e all' umido.

Pittura eludorica. Questa pittura inventata nel 1759. da Montpetit è stimabile pel vantaggio di poter dipingere a olio dei piccoli soggetti colla maggior finezza, e con tal effetto che sembra di vedere un gran quadro a traverso un vetro, che diminuisce gli oggetti. Alla sua esecuzione concorrono l' acqua e l' olio, ed è per ciò che si chiama eludorica. S' incollano con amido il più unitamente che si può tele finissime o taffettà bianco su piccoli vetri di circa 2. pollici in quadro, e con angoli ritondati, affinchè la tela possa ricoprirsi per di sopra senza bisogno di tagliarla. Quando le tele sono ben secche, si applica loro con un coltello uno strato di una impressione fatta con bianco di piombo macinato finamente, e olio di garofano o di papavero il più bianco che trovar si possa: seccato questo primo strato, se ne mettono altri, se fa bisogno; ma in guisa che la loro superficie sia liscia, secca e dura più che si può. Si prepara quindi un cerchio di rame di 20. linee di diametro, alto 3. o 4. linee, e grosso mezza linea internamente annerito. D' altra parte si macinano i colori fra due agate orientali colla maggiore pulitezza e al riparo della polvere, con olio di papavero o altro olio siccativo estratto senza fuoco, e limpido come l' acqua. Maci-

cinati i colori si mettono in mucchietti su un piccol pezzo di vetro, che si tiene sotto l' acqua distillata in scatoletta di stagno. Ciò preparato si fa lo sbozzo con matita di mina di piombo; poi si prendono di quei mucchietti di colori, che sono sotto all' acqua, se ne formano le tinte sulla tavolozza, si colloca essa nella mano sinistra, si prende il quadretto fra il pollice e l'indice, si sostiene col dito medio, si mette qualche pennello fra il quarto e l' ultimo dito; si appoggia contro la spalliera della sedia, e si lavora nell' aria per avere la libertà di approssimare o di discostare il lavoro dall' occhio. Per pulire i suoi pennelli, bisogna bagnarli nell' essenza di trementina rettificata: dopo avere sbozzato il quadro coi colori ancora freschi, si applica orizontalmente sulla superficie del tutto il cerchio di rame, che deve attorniare il quadro, vi si versa dentro una linea e mezzo d'acqua distillata, s' inclina un poco il corpo avanti, affinchè la vista vada a perpendicolo sul quadro. Si appoggia il quarto dito della mano destra sull' angolo destro interno del quadro: con un pennello sodo ma fino si percorre lo sbozzo per caricare di colori i siti deboli e rischiarire i troppo forti, e impastare a proposito i colori; quando l' olio galleggia, si getta via l' acqua, si copre il quadro con un vetro da mostra, s' involge esattamente e si mette in una scatola a seccare a un calore moderato. Quando è tanto secco che si possa raschiare col coltello, si ricomincia l'operazione descritta, e si prosegue così finchè il lavoro contenti l' occhio dell' artista. La vernice d' acqua, che si versa sul quadro, mette allo scoperto tutti i difetti del pennello, e dà la facilità di penetrare nel fondo delle ombre, e correggere i difetti o perfezionare il lavoro. Finita la pittura, si mette sotto un cristallo, intercettando l' aria e rinchiudendo esattamente con un mor-

mordente senza colore passato a un blando calore.

Pittura di fiori. V. *Fiore*, *Piccione*.

Pittura colla seta. Con della seta di varj colori macinata sul porfido e attaccata con gomma si fa una specie di pittura quasi come un pastello e si custodisce col vetro avanti per maggior riguardo.

Pittura sulla seta o taffettano. Deve per la prima cosa prepararsi il taffettano con una gomma, della quale eccovi la composizione. Prendete colla di pesce quanto una piccola fava, fatela in pezzetti e mettetela a bagno per 12.ore in un bicchiere d'acqua chiarissima, fatela fondere sul fuoco, ed al primo bollo che farà, toglietela dal fuoco: colatela e lasciatela raffreddare. Quando voi ve ne vorrete servire, non avete che a farla riscaldare assai bene, e con una sponga bagnarne ben egualmente il taffettà, che deve essere ben disteso e spianato. Quando sarà seccata la colla, stendete pure i vostri colori senza timore che si spargano. V. *Aragno*. *Seta*, *Tintura*.

Pittura sulle stampe. V. *Stampa*.

Pittura sul vetro. V. *Vetro*.

Piviere, lat. *Pluvialis*, *Pardalis avis*, fr. *Pluvier*. Uccello di passaggio. Si vedono in scarso numero verso l'ottobre e si prendono alle reti, che stendonsi per gli stornelli. In Francia nell' autunno e nell' inverno se ne trovano nelle campagne ed appresso le acque. Quest'uccello è grosso come una tortorella e pavoncella, colla quale molte volte si confonde. Il suo becco è dritto, nericcio, corto, acuto e rigonfiato verso la punta, la di cui base è attorniata di piccole piume grigie moschettate di bruno. La testa, il collo, il dosso e la groppa sono nericcie e moschettate di giallo. La gola, il petto sono bianchicci ed hanno piccole macchie di un grigio oscuro. Il di sotto delle ali è di

un

un bianco sporco, ed il di sopra è di una specie color d'oro. La coda ha 12. piume nericcie e traversate da un bianco giallo. Ha tre dita davanti solamente senza membrane. Il cibo del piviere sono insetti volanti e vermi terrestri. Corre in Roma un proverbio; *Piviere, boccone da cavaliere*, e con ragione, essendo quest'uccello un cibo dilicatissimo: è di una facile digestione, ma poco sostanzioso. I pivieri sono in così gran numero, che quando sono di passaggio se ne vedranno da 30000. in un giorno. Questi uccelli vanno sempre in grosse truppe e volano solamente di giorno. In Romagna sembra che siano più solitarj; mentre se ne veggono soltanto delle piccole truppe e queste assai rare. Quando la stagione comincia ad irrigidirsi vanno ai lidi del mare e su i fiumi; e quando il freddo comincia a rallentarsi, allora cercano le montagne, di dove scendono secondo il tempo che fa. Quando scendono vanno verso sirocco, ed ascendendo vanno incontro a tramontana. Scendono nei campi seminati; e quando siensi satollati van cercando le acque per isciacquarsi il becco e le gambe che sono piene di terra. Essi non s' appollajano su gli alberi, ma cercano un luogo lontano dagli alberi e dalle siepi ove s' aggruppano insieme, e dormono sempre al ridosso del vento. La notte però non la dormono tutta, ma si sbandano per cercare de' vermicciuoli onde pascersi. Essi volando, se vedano altri pivieri sotto di sè volare più basso, li chiamano e vanno a mescolarsi con essi. Altri uccelli acquatici si mescolano talora co' pivieri, ed allora è più difficoltoso il prenderli. Il vero tempo di farne caccia egli è verso la fine di settembre o al principio di marzo; allora s' attruppano e vanno in amore. All' inverno si prendono facilmente, ma in minor copia; mercecchè vanno in isquadriglie più picciole. Il tempo proprio per farne caccia

è un

è un tempo moderato e di una pioggia minuta. Per attrarre i pivieri alla rete si servono i cacciatori di 2.o 3. ranelli vivi attaccati per li piedi e per la coda, che si fanno volare come diremo alla voce *Zimbello*, e di una dozzina o 2. di pelli di pivieri riempiute di paglia che si conficcano in terra con uno stecco acciò sembrino pivieri in piedi. Si chiamano pure con un grosso fischietto d'osso di capra, che imita assai bene la voce del piviere. Le reti colle quali si pigliano questi uccelli sono alla fin fine come quelle del paretajo; ma assai più lunghe. Si tendono queste nelle vaste praterie e campagne lontano 300. passi almeno dalle siepi e dagli alberi, e se sia comodo vicino alle acque. Lascio un' infinità di avvertimenti per questa caccia datici dai cacciatori francesi, superflui per noi che pochi ne veggiamo.

Caccia de' pivieri col fucile. Questa caccia è di meno imbarazzo che quella alla rete. Per questa caccia devono essere almeno tre; due col fucile ed uno che attenda ai zimbelli. Quando vegansi i pivieri venire (vengono sempre contro vento), un cacciatore gli chiami col fischio, un altro faccia giuocare i zimbelli nascosto nella capanna. Se i pivieri scendono a terra, un cacciatore vestito con una pelle di vacca come dett' abbiamo all'articolo *Accostarsi*, va avvicinandosi a quelli che stanno attruppati, e quando sia a tiro scarica il suo colpo. Gli altri cacciatori, che sono entro la capanna pigliano il tempo, che i pivieri attruppati s' alzano a volo e fanno i loro colpi atterrandone di molti; fatta la caccia si cambi luogo. Non evvi mestieri di una capanna formale. Si prendono ancora collo strascino la notte nelle campagne; per iscoprire la caccia si adopera una facella. Oppure scoperta la banda de' pivieri s'accostano 2. o 3. cacciatori, e sparano sovra essi tutt' ad un tem-

tempo. Il piviere dice Bomare che diventa sì grasso che se ne rende difficile il trasporto; e si compiace quand'è solitario di mirare con tanta attenzione il cacciatore, che egli si lascia coprire da un altr' uomo con una reticella. Al tempo delle vindemmie mangia dell'uva. Quando sia rimasto ucciso un piviere con un colpo d'archibugio, tutti gli altri si attruppano d'appresso e danno tempo al cacciatore di ricaricare.

Piuma, lat. *Pluma*, fr. *Plume*, *Duvet*. La penna più fina degli uccelli; ma con questo termine in economia s' intendono anche le penne. V. *Penna*, *Fiore*, *Piccione*.

Piuma, lat. *Plumusa*. In botanica è il tronco piccolo d' una pianta che spunta dal seme. La radice cresce la prima e la piuma la seconda. Si paragonano certe parti di piante alle piume degli uccelli; così si dice un pennacchio, lat. *Plumosus*, *Pappus*.

Piumeria, o *Plumeria*, *Frangipane*, *Frangipaniere*, *Plumeria*, Linn. *Nerium arboreum*, Sloan. *Jasminum Indicum*, Merian. fr. *Frangipanier*, *Franchipanier*. E' una pianta delle più stimabili e belle delle isole Antille sì per la sua struttura, che per ragione del bello e odoroso suo fiore. Le siepi di quelle isole ne vanno ripiene. Cresce all'altezza di 10. in 15. piedi, e di diametro il fusto ha 7. in 8. pollici; il legno è duro, che si spacca, giallastro ed amaro, il colore della corteccia è bigio; le foglie bislunghe, larghe 4. pollici ove lo sono più, lunghe 9. o 10., di un verde carico superiormente, inferiormente pallide e cotonose. L'estremità dei ramoscelli si divide in 5. o 6. picciuoli di 10. in 12. pollici di lunghezza, all' estremità dei quali vi è un mazzetto di 9. o 10. fiori. Sono varj questi fiori nella forma e nel colore secondo le varie specie di plumerie. Per poco che si tolga la corteccia o si rompa un ra-

ramo, o si stacchi una foglia, o un fiore di questa pianta, ne cola immediatamente un sugo latteo, abbondante e denso, che macchia e brucia tutto ciò che tocca: alcuni abitanti di quelle isole se ne servono per guarire le verruche, i porri, le piaghe ulcerate ed anche il morbo gallico. Si è introdotta la pianta nei nostri giardini; e secondo i gradi del freddo si perde facilmente se non sia ben custodita. In Francia ha bisogno delle stufa.

Pivolo, *Piuolo*, *Pirolo*, lat. *Paxillus*, fr. *Pieu*, *Cheville*. Piccolo legnetto aguzzo a guisa di chiodo: si ficca in terra o ne' muri per servirsene a diversi usi. Pivolo si piace anche a certi legni fitti nel muro per ivi assicurare le bestie, legandole. Col pivolo si fanno i buchi in terra per ivi i mettere i fagiuoli od il formentone secondo il nuovo metodo. La scala a pivoli, o piroli, vien da noi detta scala a mano; e quando i pivoli sono fissati in una sola spranga di legno, si dice allora scalapertiche, ed i scaglioni della medesima si chiamano pivoli o piroli. V. *Bischero*.

Pizzicagnolo, *Pizzicarolo*, *Cervellajo*, fr. *Chaircuitier*. Quello che vende salami, cascio ed altri commestibili.

Pizzicare, lat. *Vellicare*, *Vellere*, fr. *Pincer*. In agricoltura è il tagliare coll' unghia o rompere nei mesi di maggio, giugno e luglio la punta de' getti vigorosi ed erbacei degli alberi fruttiferi, acciò il sugo che mantener dovrebbe un getto più grosso alla punta, si ponga a mantenerne dai lati 3. o 4. ramoscelli più piccoli e più fecondi. Le grosse ramora per lo più sono sterili e le sottili sono più fruttifere. La punta che si pizzica deve essere erbacea, nè deve adoprarsi ferro, ma il dito o l'unghia. Non tutti i giardinieri s' accordano su questo metodo. Ognuno porta in favore della sua opi-

opinione alberi che patiscono, altri nominano alberi che migliorano quando sono pizzicati. Da questa lite esce la terza sentenza di mezzo, e decide che in alcuni alberi il pizzicamento è utile, e ad altri porta pregiudizio. I persici, gli albicocchi, i fichi pizzicati guadagnano di molto. Il tempo deve moltissimo riguardarsi nel pizzicare le piante. Le frutte vengono per l' ordinario sul legno nuovo; perciò si tagliano e si rimondano gli alberi per isforzarli a cacciar nuovo legno che porti frutto. I ramoscelli hanno tutto il suo comodo dalla primavera all' autunno di metter fuori il ramo tenero, di aprire le loro gemme, di fare i fiori e di condurne a perfezione i frutti. Se voi pizzicate in maggio o giugno secondo i climi i vostri persici, nell' estate producono le foglie, ma non hanno tempo di produrre il frutto per quell' anno, e l' anno venturo quello è legno vecchio che non produce di frutta. Per pizzicare a proposito bisogna ridurre questo grosso getto a 3. o 4. occhi; e se il getto pizzicato si ostina ad ingrossarsi, e voi ostinatevi a pizzicarlo, ma non ispizzicate giammai i getti deboli.

Pizzico. E' quella quantità della cosa che si piglia con 2.3.o tutte e 5. le punte delle dita congiunte, come di pepe, sale, tabacco e simili. Termine è questo molte volte usato nelle ricette.

Placenta. V. all' articolo *Pianta*.

Plantano. Questo è un albero, che cresce nell' isole Canarie sulle rive de' ruscelli. Egli si erge all' altezza del melo, e la sostanza del suo tronco rassomiglia di molto a quella del cavolo. Le sue foglie sono lunghe un braccio e grosse, ed escono in fiocco dalla testa dell' albero. Le frutte sono sostenute su di certi grappoli che ne portano da 16. fino a 30. e quaranta della forma press' a poco dei cocomeri ossia cedriuoli, ma più gros-

grosse. Essendo mature la loro scorza è nera, ma la parte interna del frutto è d'un bel giallo dorato; e il sapore riesce così squisito che può dirsi non esservi conserva più dilicata. Quest'albero produce il frutto una sola volta, e dipoi viene tagliato. Dalla stessa radice ne nasce un altro, e così s' incomincia ogn' anno. Oh si potesse trasportare fra noi ed il nostro caldo fosse bastante per farlo vegetare!

Plaquè. V. *Vaso da cucina*.

Platano, lat. *Platanus*, fr. *Platane*, *Main decoupée*, *Plane*. Dopo il cedro o pino del Libano il platano è l' albero più celebre in tutta l'antichità. Poeti, storici, oratori, naturalisti, viaggiatori, tutti lo hanno a gara celebrato. La stessa Sapienza parlando per bocca di Salomone ne fa il più grande elogio, simile dicendosi a quest' albero maestoso che collocato presso d' una fonte ricrea e difende sotto l' ombra sua quei che vanno a ricoverarsi sotto di lui. Tutti i viali di quei famosi portici ove adunavasi la gioventù greca per esser ammaestrata nelle arti, nelle scienze e nei costumi, erano formati di tali piante. Queste abbellivano i giardini di Epicuro; queste attorniavano il gran liceo dove Aristotile dava le sue lezioni: ed è pure questa la pianta diletta a Platone, sotto cui fa sedere il suo Fedro per disputare con Socrate intorno alla bellezza. E poichè il platano era comodo in oltre per le adunanze de' bevitori e della gente di bel tempo, onoravasi col titolo di geniale: onde era fama che il dio Genio venisse coronato delle sue frondi. E' pianta orientale, trasportata prima in Grecia e poi nell' Italia. Nella Persia e specialmente in Ispaham si coltiva nei giardini e per le strade, coll' idea di distruggere per di lui mezzo ogni specie di contagio e infezione d' aria. Egli infatti tramanda un odor grato e balsamico, il quale si fa legger-

germente sentire al solo avvicinarsegli, ma non si rende più vivo col toccarne le foglie. Quest' odore, dice d' Aubenton, viene da tutto l' aggregato delle parti dell' albero, nè può divenir generale e diffondersi in lontananza se non per la quantità delle piante. E'dunque pianta ottima per li luoghi paludosi e di cattiv'aria. Teofrasto e Plinio dicono che sia l'albero di più lunga vita. Crescono ad una grande altezza e ad una spropositata grossezza. Gli alberi di questo genere sul medesimo piede hanno fiori maschi e fiori femmine. I fiori maschi vengono formati da piccoli tubi fimbriati, dai quali nascono stamine assai lunghe e quadrangolari sulla punta;e siccome questi tubi partono tutti da un'origine comune, così formano tutti insieme una massa globulosa. Se riguardinsi questi tubuli come tanti calici, nascerà dubbio se questi fiori abbiano di petale. I fiori femmine hanno pur essi la forma sferica, ma sono più grossi. I tubuli sono alquanto diversi dai precedenti. Sembra che essi abbiano più petali ed un calice squamoso. Ciascuna contiene un pistillo, le di cui stimmate sono ricurvate, la base delle quali diviene un seme come involto in un ciuffo di peli. Coteste semenze stanno attaccate ad un nocciuolo rotondo e duro, e formano colla loro unione certi globi colorati che divengono assai grossi e disposti in grappoli pendenti, che presentano una assai bella comparsa. Codesti globi restano sospesi agli alberi anche tutto l' inverno. Verso l' età dei sette anni la pianta comincia a fruttificare. Le foglie del platano sono larghe, alterne e sono trinciate più o meno profondamente, simiglianti in questo a quelle della vite. Rappresentano esse una mano aperta. Nell' inserzione delle foglie su i rami v'hanno quasi sempre 2. specie di fogliuzze o sia di stipule in forma di corona. Le foglie di varie specie di platano sono so-

 li-

lide come la pergamena, e perciò di rado sono intaccacate dagli insetti. Sono d' un bel verde e mantengonsi sull' albero fino alle prime gelate. I platani hanno una proprietà singolare; cioè di spogliarsi della loro scorza la quale è bianchiccia, e si distacca dall'albero in gran lastre, larghe come una mano e d' un quarto di linea di grossezza presso a poco come la scorza del pino domestico. Vi sono due specie di platani. 1. Il *platano orientale vero, Platanus orientalis verus*, Linn. fr. *Platane du Levant*, *Platane oriental*, così frondoso, che ricopre colle sue foglie qualunque anche più grosso uccello che vi si ricoveri. Fiorisce assai per tempo in primavera, e la scorza dei getti novelli è d'un bruno porporino. 2. Il *platano occidentale* o *Virginiano*, o sia il *Cotoniere della Luigiana, Platanus occidentalis*, Linn. fr. *Platane d'occident*, *Platane de Virginie*. Non è meno commendabile di quello d'oriente. E' molto comune nella Luigiana, nelle Provincie unite d' America e nella parte meridionale del Canadà, ove arriva ad una prodigiosa grandezza. Questo anzi sorpassa in bellezza il platano già descritto, ed è la più maestosa pianta, di cui si possa far uso per l' ornamento d' un gran giardino o villa. Esso forma naturalmente un tronco dritto e quasi d' una grossezza medesima fino alla cima: la sua corteccia è liscia, unita; di un color verde gialliccio, ma grazioso, e si distacca essa pure annualmente come quella del platano orientale. Ciò poi che lo caratterizza e lo distingue dall' altro, sono le sue foglie, larghe da 8. in 10. pollici sopra 7. o più di lunghezza; sovente ve n'ha di quelle che arrivano sino a un piede e talvolta a un piede e mezzo di larghezza. Sono esse di un bel verde lucido al di sopra, lanose e un po bianche al di sotto, divise in 3. o 5. lobi, guernite di altrettanti nervi e sostenute da un picciuolo rossigno, lungo 3. pollici. Quest' albero cre-

cresce con tale prestezza, che non ve n' è forse alcun altro, se se ne eccettui il pioppo della Carolina, che faccia più rapidi progressi. Oltre al folto ombreggiamento che danno le ampie foglie e la spaziosa chioma, diffonde anche quest' albero un grato e balsamico odore, per cui merita di essere a preferenza coltivato nei luoghi di passeggio. Esso tramanda in primavera una specie di sugo lattiginoso. Si pretende che questo platano debba preferirsi per le piantagioni.

I platani producono una moltitudine di varietà, non già specie, tutte degeneranti dal loro tipo e nelle foglie e nella corteccia e in tutto l' aspetto della pianta; quantunque nelle diverse modificazioni, massime delle foglie, si riconosca tuttavia la forma capitale che caratterizza il platano. Tra tutte queste varietà, che non arrivano forse mai alla bellezza dell' albero, da cui sono tolti i semi, ve ne sono però alcune che meritano special menzione. 1. Il *platano d' oriente colle foglie d' acero*: questo somiglia piuttosto al platano occidentale, ed è quello che ha nelle foglie un color verde più delicato. 2. Il *platano d' oriente colle foglie a 7. divisioni*: queste foglie sono più grandi che quelle del vero platano; la forma ne è vaga per la finezza delle dentature, e la verdura è bella. 3. Il *platano d' occidente colle foglie a piè d' oca*, ossia *platano di Borgogna*: la sua corteccia è grigia, alquanto ruvida, le sue foglie sono un po rivoltate nei lati: cresce più lentamente, ma raccoglie i suoi rami con regolarità maggiore; il che lo rende prezioso per l' ornamento delle ville. 4. Il *platano d' occidente colle foglie poco incavate*: questa è la più bella varietà venuta dai semi; ha le foglie più piccole, tondeggiate verso la base, con dentature appena visibili; la verdura è delle più vive e delle più brillanti; e siccome i nodi dei rami sono più fitti e per conseguenza più frondosi,

ne risulta altresì un'ombra maggiore. Si conosce ancora il *platano di Spagna*, che ha le foglie più larghe e più gentilmente incavate; ed il *platano d' Inghilterra*, le di cui foglie ancor novelle hanno una tintura di color di rosa.

Coltivazione del platano. Se lascinsi le frutta del platano pendenti dall' albero fino alla primavera, queste si rompono da sè stesse, ed il cotone che le circonda serve loro di ali per portarsi col favore del vento in luogo lontano. Quando spargonsi artificiosamente questi semi, può essere cosa utile stropicciarli colle mani insieme con un poco di terra secca, per rompere quel pelo che li circonda, senza la qual diligenza essi peluzzi impediscono che la terra immediatamente tocchi i semi, i quali in tal guisa in vece di germogliare ammuffiscono. Il Miller dice averne allevati di molti semi con ispargerli maturi verso la fine dell'inverno all' ombra e in un luogo umido; e che queste pianterelle in capo a 2. anni erano di già sì forti per resistere ai freddi. Egli osserva e con ragione, che gli alberi provenienti dal seme crescono più vigorosi e più dritti che quegli che si propagano colle marcotte. La via delli semi però è la più lunga, la più penosa e la più soggetta a mancare; mentre questi spuntano sì difficilmente e in sì piccolo numero, che appena ne riesce la decima parte. Ad ogni modo il tempo più opportuno per la semioagione si è pei climi temperati dal fine di marzo alla metà d' aprile; ma tutti quei grani che non ispuntano dopo lo spazio di 3. settimane o poco più, si devono tenere per perduti. Il miglior mezzo, dice d' Aubenton, per far venire il platano, si è quello di moltiplicarlo co' suoi rami, piantandoli senza che faccia bisogno di farne propagini. La maggior parte delle piante che si allevano in questa maniera, crescono fin dal primo anno a ben 10. piedi d' al-

d' altezza sopra un tronco dritto, forte e vigoroso, che spesse volte si trova aver tante radici che bastano per esser trapiantato nell'autunno seguente. Ma se si lasciano a sito, nell' anno appresso si alzeranno fino a 14. o 15. piedi sopra 4. o 5. pollici di circonferenza; in modo che supposto che i rami siano stati messi in primavera, fra 18. mesi s'avranno delle piante fatte, ben munite di rami e perfettamente in istato di esser collocate al loro posto. Vero è, che non tutti i rami forniscono piante d' un' egual forza; ma in caso che ve ne siano di deboli, converrà per queste aspettare ancor un anno, perchè arrivino alla robustezza delle altre. Quest' albero è sempre vigoroso per quanto sia piccolo, allorchè si è ottenuto dai semi, dai rami piantati o anche dalle radici; ma non è così quando viene dai ramoscelli di un sol anno. Siccome questi non cominciano che nell'estate a cacciare con vigore, e il loro sugo trovasi per anco in moto sin nell'ottobre avanzato; non essendo allora ben maturo il legno, avviene qualche volta che i primi geli lo guastano; e il peggio si è che per quanto poco siano gelate le piante in sulla cima, ne risulta una corruzione di sugo, per cui vanno a perire del tutto. Ma oltre che quest' accidente per lo più non è che dei climi settentrionali o dei luoghi più esposti al gelo, esso non dee temersi se non nel primo anno, spirato il quale le piante venute di questa maniera sono egualmente robuste, come quelle che si ottengono cogli altri mezzi sopraccennati. La primavera è la stagione più atta per trapiantare il platano; ma sarà bene d'intraprendere questa operazione subito che la terra è praticabile, cioè intorno al mese di marzo nei climi freddi. Ciò può farsi però anche nell' autunno, purchè il terreno non sia umido, e le piante non troppo tenere, per cui s'abbia a temere che vengano guastate dall' inverno: ma a questo inconve-

niente si può ovviare, coprendo di paglia il loro tronco subito che comincia il freddo. Il barone di Tschoudi trova ottimo il consiglio che dà Miller di fissare le piante mentre sono ancor giovani nel luogo ove devono restare; mentre in pochi anni queste sorpassarono le altre che aveva piantate già grandi e forti. Circa alla forma delle buche ed al modo di piantare, non fa bisogno d'altra precauzione fuori di quella che comunemente si usa pel tiglio e per l'olmo. Tutti gli autori s' accordano nel dare al platano un terreno grasso ed umido; e veramente esso ama starsene in luogo fangoso, dietro alle correnti e stagni e massime nelle alture esposte al settentrione, dove siavi qualche scolo di acque. Queste circostanze però non sono indispensabili: il platano riesce comunemente in tutti que' luoghi, dove riesce il tiglio; si contenta anche di un terreno mediocre, non ricusa assolutamente le terre leggere, le terre arenose e pietrose. All'opposto in un fondo troppo forte, troppo duro o misto d' argilla la sua vegetazione resta molto impedita e la pianta non può arrivare a quella bellezza che altronde ottiene. Per formare un viale, la distanza di queste piante l' una dall' altra dovrà essere di 30. o 40. piedi almeno, onde non vadano a confondersi fra di loro, ed a nuocersi tanto nell' altezza del tronco, quanto nell'estensione dei rami. Ma per le sale e pei boschetti basterà meno, essendo allora il principale scopo quello di avere dell' ombra. Inoltre dice d' Aubenton, che il platano si può tagliare come si vuole ed in ogni stagione senza il menomo inconveniente: sembra però che il miglior partito sarebbe quello di aspettare la caduta delle foglie, epoca in cui il sugo è in quiete. Siccome poi fa di bisogno d' un sostegno alla pianta per tenerla dritta e difenderla nella sua giovinezza, accadono quasi sempre due inconvenienti: i legami la strozzano

pron-

prontamente; ed il vento che agisce con forza sulle foglie grandi, ne spezza il tronco al di sopra del bastone o della legatura più alta. E'dunque necessario il visitare ed il cambiare 2. o 3. volte i legami durante l'estate e servirsi di pertiche forti e lunghe almeno 6. piedi più che la pianta, per potersi assicurare il tronco maestro a misura che si va innalzando. Ma quando l' albero è bastantemente robusto, convien levare le pertiche come inutili e nocive. Finalmente il citato d'Aubenton dimostra, niente esser più falso, che il platano sia capace per via d'innesto a portar fichi, persici, cerase, e come asserisce Virgilio, anche delle belle mela. Ben lungi dall' accomodarsi il platano a questa sorte d' innesti, una quantità di prove ci assicurano, dice egli, che tra tutti gli alberi questo è forse il meno proprio ad essere innestato. Nè solamente non vi allignano le accennate piante fruttifere; ma ciò che ancor più sorprende si è, che non riescono nemmeno le gemme prese da un platano e applicate di nuovo sulla medesima pianta. Il legno del platano tiene le sue qualità un di mezzo fra la quercia e il faggio, ai quali merita anche di essere preferito per la sua prestezza nel crescere. Esso è di una struttura assai fina, bianco, leggero, pieghevole ed elastico; non è soggetto al ritirarsi, nè allo screpolare; onde può esser utile ai falegnami, agli scultori in legno, ai tornitori, ai fabbricatori di stromenti musicali, di carrozze ec. Gli Asiani e massime gli abitanti del monte Athos lo adoprano per la costruzione delle barche. Anche il legno del platano virginiano bianco e duro serve pei tornitori egualmente come quello dell'acero: i Selvaggi d' America fanno scatolette, secchie ed altri vasi colla sua corteccia. L' odierna medicina non fa verun caso del primo platano, quantunque si scriva dagli antichi, avere anch'esso le sue proprietà non indifferenti per l'uma-

mana salute. Mettete fralle favole il platano prediletto di Ortensio, cresciuto alla più enorme mole a forza di vino, col quale l' innamorato oratore lo innaffiava. Il vino è veleno per le piante, quando sia versato in troppa copia.

Platano piccolo, *Acero da zucchero*, *Acero virginiano*, *Acer saccharinum*, Linn. *Acer montanum candidum*, Tourn. fr. *Erable a sucre*, *Petit erable platane*. In varie parti d' Italia e da pochi anni a questa parte, anche in Roma si conosce l' acero zuccherino, una di cui bella pianta si osserva nella villa Panfili, ed altra nell' orto Vaticano indico dei sigg.abb. Gilii e Xuarez, i quali ne hanno data anche una descrizione più copiosa nelle loro Osservazioni fitologiche. E'questo un albero di mezzana grandezza,e benchè molto somigli al platano orientale, non l'. uguaglia però in altezza. Molto profonda le sue radici, le quali vestite sono di una rosseggiante corteccia. Le sue foglie sono grandi, profondamente divise in 5. lacinie, dentate come lo sono quelle degli altri aceri, al genere de' quali appartiene, e somigliantissime a quelle del platano orientale; per la qual similitudine quantunque diverso di grandezza viene da alcuni impropriamente detto platano piccolo. Sono queste frondi al di sopra di un bel color verde rilucente, al di sotto tendenti piuttosto a un bel colore ceruleo; e ciascuna di esse vedesi unita al suo semplice picciuolo. I fiori sono disposti in una situazione, pendula, riuniti a racemi, e di color bianco giallognolo. E'originaria dell' America anche meridionale, ma della settentrionale specialmente. Ora è introdotta felicemente in varie parti di Europa meno fredde. In Roma riesce bene e vi fiorisce e fruttifica; ma ancora non se ne sono verificate le proprietà. La pianta è utilissima per varj usi che ne fanno gli Americani, e parti-

ticolarmente per lo zucchero, che ne ricavano. Noi li riporteremo, affinchè servir possano di lume nel caso, che una così utile pianta si andasse a propagare fra di noi. Fanno uso gli Americani nella loro medicina delle foglie, del frutto e della corteccia della di lui radice. Le foglie si stimano da essi aperitive, risolutive e detersive. Essendo ancor tenere le pongono in infusione nel vino; e quindi adoperato questo vino a modo di colirio, pretendono che sia un ottimo rimedio per gli occhi di quelli, che patiscono di lagrime involontarie. Il frutto dicono aver la virtù stiptica; e le cortecce che pure sono astringenti ed amare al gusto, cotte in vino o in acqua le tengono per un efficace medicamento contro l'idropisia, e dicono ancora essere opportune per curare la scabbia. I naturalisti americani hanno osservato, che le fronde dell' acero da zucchero tramandano un umore viscido, dolce e consistente come la manna; e dicono che questo umore o liquore addensato e poi sciolto in acqua calda, nella quale sieno state in infusione le foglie, sia un purgante o dissolvente ugualmente efficace che la manna di Calabria e di Sicilia. Sogliono gl' Indiani sul principio della primavera e prima che buttino le foglie, fare agli aceri delle incisioni al basso del tronco, dalle quali incisioni distilla un abbondante liquore, come quello della betula. E' questo liquore dolce ed assai grato al palato. Onde non solamente gl' Indiani e gli Americani; ma ancora gli stessi Europei, i quali vanno per quelle parti, se ne servono per ordinaria bevanda. Non si sa che questa specie di bibita abbia giammai apportato il menomo incomodo a chi ne ha fatto uso, benchè fosse sudato: si dice che sollecitamente passi per urina, e che bevutone un bicchiere ogni mattina sia uno specifico contro il male dei calcoli. Messo questo a fermentare al sole, di-

diviene del gusto del mosto; e così fermentato lo conservano per tutto l'anno. Ricavano ancora benchè grossolanamente gl' Indiani da questo liquore lo zucchero; ma siccome non sanno purificarlo, viene piuttosto untuoso, grasso e di colore oscuro; come quello che in Islanda si cava da una specie di alga, o come quello che chiamasi mascavato. Il legno dell' acero, che descriviamo, è un legno assai robusto, ed è molto stimato dai legnajuoli americani. Si servono poi dei nodi e delle prominenze del tronco per fare delle scatole da tabacco ed altri lavori torniti. Ma essendo lo zucchero che questa pianta somministra il più utile oggetto; ed essendo stata dagli Anglo-Americani ridotta a perfezione la manovra di questo, interessa che noi qui diamo un ristretto di ciò che essi sogliono operare in questo genere. Sul principio dunque della primavera è l' opportuno tempo in cui debbono farsi le incisioni nel basso del tronco, per così riceverne l' umore, che in abbondanza in quella stagione distilla. D' ordinario una sola se ne fa, ma piuttosto profonda e di figura ovale, facendo che il maggior diametro di questa figura sia quasi orizontale. Riguardo alla profondità, deve regolarsi in maniera che penetri per 2. o 3. pollici nella sostanza della pianta, cioè nella sua parte legnosa; giacchè non le fibre della corteccia, ma bensì le fibre legnose del tronco e dei rami sono quelle che tramandano questo dolce liquore. Si unisce all' incisione fatta un tubo di legno nel suo più basso sito, per dove passando il liquore, va poi a cadere entro di un vaso di terra a bella posta collocato a piè dell' albero. In mancanza del tubo potrà sostituirsi una striscia di legno situata ancor questa nel più basso sito della ferita, lungo la quale scorrendo il liquore, va a cadere alla stessa maniera nel vaso sottoposto. E' da notarsi che il li-

liquore esce sempre dal labbro superiore della ferita. Quando il tempo è favorevole, cioè a dire, quando finite sono le gelate e l' aria è un poco riscaldata, distilla così abbondantemente il liquore, che forma un filo quasi della grossezza di una penna d' oca; cosicchè in un quarto d' ora se ne trae una misura quasi equivalente a quella del nostro boccale. Il Duhamel per le notizie avute da Gaulthier, dice che quantunque abbia gelato nella notte, potrà nulladimeno scorrere il liquore nel giorno seguente, qualora il calore del sole ne disciolga il gelo. Questo liquore per poi ridurlo allo stato di zucchero, si mette in un caldajo, e col calore del fuoco si fa svaporare fino a tanto che abbia acquistato la consistenza di un siroppo bene addensato, come appunto suol praticarsi col dolce liquore, che si ricava dalla canna da zucchero, e che chiamasi mele di canna. Per meglio purificare questo zucchero potrà buttarsi entro del caldajo svaporante una forte lissivia di ceneri di legno o una qualche porzione di calce viva, come appunto suol farsi per meglio rettificare lo zucchero di canna; ma in questo caso conviene avere cura di continuamente schiumarlo. Allorchè poi si è ottenuta la condensazione e purificazione di questo liquore, si versa in vasi di terra, ovvero di corteccia di betula, acciocchè indurandosi col raffreddarsi, si possano formare delle tavolette, ovvero dei pani di zucchero. Questo zucchero, benchè sempre rimanga rossiccio (forsi perchè ancora non si è trovata la maniera di ridurlo candido come quello di canna); contuttociò vien quasi trasparente, ed è abbastanza piacevole, purchè abbia avuta una conveniente cottura, come dice il Bomare. Ma se per lo contrario sarà troppo cotto avrà un sapore di melassa o di disgustoso siroppo. La quantità di zucchero che si ricava, fanno il conto che sia

di

di 10. libbre da ogni 200. libbre di liquore. Il cav. Castiglioni nel suo *Viaggio negli Stati uniti dell' America settentrionale* ci dà qualche altra notizia sulla maniera di cavar quel liquore dalla pianta e ritrarne lo zucchero. Si faccia, dice egli, l'incisione a molte piante ad un tempo nei mesi di febbrajo e marzo, e si riceva il sugo che ne scaturisce in vasi di terra o di legno. Si decanti il liquore e si faccia bollire in una caldaja. Questa si porrà direttamente sul fuoco in maniera, che la fiamma non la investa dalle parti. Si schiumi il liquore mentre bolle, e ridotto che sia in un denso siroppo si lasci raffreddare e si decanti di nuovo in altro vaso, lasciandolo quindi per 2. o 3. giorni in riposo; nel qual tempo sarà atto all' operazione di ridurlo in grana. Per far questo si riempie la caldaja per metà di siroppo, e si fa bollire, mettendovi un piccolo pezzetto di butiro o di grasso della grossezza d'una noce, per impedire che bollendo sormonti l'orlo della caldaja. Facilmente si potrà conoscere quando abbia bollito a sufficienza per essere ridotto in grana, col farne raffreddare una piccola porzione. Allora si dovrà porre il siroppo in sacchi di tela, perchè possa sortire la parte più liquida, lasciandovi dentro lo zucchero già ridotto in pasta. Questo zucchero raffinato col metodo usato per quello di canna, può divenire egualmente bianco e saporito. Le melasse, al dire del medesimo Castiglioni, si possono ottenere in 3. maniere: 1. dal siroppo denso ottenuto colla prima bollitura dopo che è decantato e preparato per la seconda bollitura: 2. col fare sciogliere nell' acqua lo zucchero asciutto: 3. dall' ultimo liquore, che sorte dagli alberi (il quale non può mai ridursi in grana), reso consistente per mezzo dell' evaporazione. Per farne la birra, in 4. galloni d'acqua si faccia bollire un quarto di melasse d'acero. Quando il

il liquore sia ridotto a 30. gradi di Reaumur, vi si aggiunga tanto lievito, quanto sia necessario a farlo fermentare. Si può mettervi pure del malt o crusca a discrezione; se a questo si unisca un cucchiajo di essenza di pezzo *spruce*, il liquore diventerà molto aggradevole e salubre. Se ne fa una specie di vino col far bollire 4. o 5. galloni di sugo ed uno di acqua, accrescendo l'acqua a proporzione della densità del sugo, ed aggiungendovi del lievito. Dopo che sia il tutto fermentato, si pone in luogo fresco in un vaso ben chiuso: e conservato che sia per 2. o 3. anni, dicesi, che diventi un vino eccellente, ed in tutto e per tutto eguale ai vini delicati d'Europa. Questo vino si può rendere più fragrante col mischiarvi dei pezzetti raschiati di radice di *magnolia* o di altre sostanze aromatiche. Lo stesso sugo esposto all' aria aperta ed al sole in poco tempo diventerà aceto. Debbonsi quì notare alcune cose già osservate dagli americani fitologi. La prima si è, che il fare l'incisione nel nostro acero sul principiare della primavera e prima che l'albero si vesta di fronde, si stima necessario; poichè il liquore che distilla dopo che ha esso le foglie è in pochissima quantità e di pochissima virtù, a motivo che la parte più sostanziosa di quel prezioso umore si dissipa e passa a nudrire le foglie. La 2. che subito che questa pianta entra in succhio passato l'inverno, e che la corteccia incomincia a distaccarsi dal tronco, il che accade verso la fine del maggio, allora non dà più in abbondanza il liquore; e quel poco che ne dà ha un disgustoso sapore di erba, nè si può mai ridurre a zucchero. In questo caso gli Americani sogliono farne una specie di siroppo capillare. La 3. che gli aceri vecchi ne danno minor quantità che i giovani, perchè si trovano più svirtuati. Si è però sperimentato, che quel poco liquo-

quore che danno è più dolce e più zuccheroso. La 4. che il coltivatore di questi alberi per maggiormente conservarli, deve contentarsi di fare a ciascuno di essi una sola incisione: che se per l'avidità di ricavare maggior utile facesse 4. o 5. ferite, negli anni seguenti gli alberi daranno meno liquore, e andranno a perire più presto. La 5. che bisogna avvertire nel commercio di questo zucchero di acero, che alcuni mercanti rivenditori ed anche degli abitanti di quei paesi lo alterano col framischiarvi della farina di frumento. Vero è che detta farina gli comunica una maggior bianchezza, ma allora lo zucchero acquista un odore dispiacevole ed un sapore men dolce. La 6. che questo zucchero per esser buono deve essere tosto, di un colore rossiccio, un po trasparente, d'un odore soave e grato, e di una gran dolcezza nel gustarlo. Si fa una quantità considerevole di questo zucchero nella Virginia, e nelle altre colonie inglesi di America, al dire dei sigg. Iames e Miller. Nel Canadà hanno calcolato, che ogni anno se ne fa da 12. in 15. mila libbre francesi. Si adopera lo zucchero d'acero agli usi medesimi di quello di canna; se ne fanno dei confetti, si ordina nelle costipazioni e mali di petto; e nell' interno dell' America settentrionale è comunemente usato col the. Lo zucchero però ottenuto dal liquore raccolto nel maggio facilmente tornasi a squagliare nelle umide giornate, onde i Canadiani ne formano per l'ordinario del siroppo di capilvenere. Così i Canadiani, come i Selvaggi mischiano questo zucchero con farina di frumento o gran turco, ne fanno provvisione pei lunghi viaggi; e questa mistura dai Selvaggi detta *Quitsera* fornisce un buon alimento. Mangiano anche lo zucchero disteso sopra il pane, onde nella primavera ciascuna famiglia ne fa per proprio uso una buona raccolta. Nel tem-

po

po della guerra, quando difficilmente aver potevasi lo zucchero di canna, serviva quello di acero in sua vece. Alcuni coltivatori ne fanno annualmente un'abbondante raccolta, e qualche volta un solo ottenne da' suoi alberi fino 300. libbre Inglesi di zucchero in un anno.

Platen. V. *Vaso da cucina*.

Platina, *Platino*, *Oro bianco*, lat. *Platina*, fr. *Platine*. E' un nuovo metallo scoperto in questo secolo nell'America spagnola nel bailaggio di Coco nel Perù, chiamato anche oro bianco per il suo colore. E' più pesante dell' oro e al pari di esso non soggetto a distruzione; ma non è così duttile, nè facile a fondersi. Sarebbe stato sommamente utile nel commercio e giovole alle arti, se non se ne fosse fatto abuso in danno della publica fede, mescolandolo coll'oro. In vece dell' arsenico, pericoloso alla salute, adoprato da alcuni per fonder questo metallo, Pelletier ha proposto il seguente metodo. Facciasi una mistura di platino, di vetro fosforico e di polvere di carbone; con questi intermezzi il platino acquista una gran proprietà di fondersi, perchè si combina col fosforo, che risulta dalla combinazione dell' acido fosforico col carbone. S'espone quindi il platino fosforato ad un grado di fuoco capace di volatilizzare tutto il fosforo, e il platino resta puro e assai malleabile. V. *Osso*, *Oro*, *Metallo*, *Giocolare*.

Plenilunio. Quello stato della luna in cui ella si vede pienamente rotonda ed illuminata verso di noi. Succede verso il quartodecimo giorno dalla sua rinnovazione. Si dice luna piena, e luna in quintadecima. V. *Luna*.

Plica, lat. *Plica*, fr. *Plique*. Questa è una malattia ne' capegli, quasi particolare ai Polacchi; e perciò vi si mette l'aggiunto di *polona*, onde chiamasi *Plica polona*. La plica è una malattia crudele, maligna, pe-

pericolosa, in cui il pelo della testa s'intreccia e si conglutina insieme in modo che è impossibile il distrigarlo. Il taglio de' capegli in questo caso è pernicioso, e non evvi per anche stato trovato rimedio efficace e proprio per questo male. Si sono trovati esempi di questo male nell' Ungheria, nell' Alsazia, negli Svizzeri, ed altrove: noi per grazia del cielo ne siamo liberi, ma non ne vanno esenti alcuni de' nostri cavalli, ai quali s'intreccia la chioma e s'arruffa in una considerabilissima maniera. Se ella gli si tagliasse, il cavallo correrebbe pericolo di morire. Da ciò si può ben comprendere quanto siano da compatirsi gli sciocchi contadini e vetturali, i quali battezzano questa malattia col nome di folletto, e pretendono che uno spirito si pigli piacere di così accomodare le trecce al cavallo; e quanto sieno degne di scherno tante belle favolette che si spacciano, della protezione de' folletti sopra i cavalli; e stimano rimedio efficace per togliere il suo cavallo di sotto il governo del folletto, il tagliare la chioma al cavallo in un' acqua corrente, quasi che uno spirito non possa andare contr' acqua. Questa malattia non toglie alle bestie nè la forza, nè la speditezza. Vedi *Musco*.

Plombaggine. V. *Piombaggine*.

Plumena. V. *Plumeria*.

Plumula. V. *Piuma*.

Podagra, *Gotta*, lat. *Podagra*, fr. *Goutte*. Il più sicuro rimedio contro questo creduto indomabile morbo è stato publicato colle stampe in varj giornali e altre opere dal conte Gian Rinaldo Carli in due lettere, nelle quali dà egli la storia della podagra, dei rimedj tentati in vano da tutta l'antichità, le ragioni del suo e le sue felici esperienze e quelle di tanti altri, alle quali potrebbero aggiungersene molte anche di Roma. Questo

sto è semplicissimo e innocente per ogni verso. Consiste in un' emulsione o decotto di semi di lino. L'autore prendeva un' oncia di questi semi, li pigiava in un mortajo alcun poco, li faceva bollire nell' acqua o nel primo brodo sciocco senza sale. Passava questo per un panno lino, e lo beveva caldo o almeno tepido ogni mattina. Un' oncia di semi di lino è sembrata troppa ad alcuni che si sono dati a far uso di questa decozione, e però si sono ristretti a 2. sole dramme, ossia a un quarto d' oncia. Li fanno puramente un po pigiare, poi bollire in 8. o 10. once d' acqua per tanto tempo quanto vi vorrebbe a cuocere un uovo e non più, e si può passare per un fino staccio di crini. Indi passato il liquore lo bevono caldo ogni mattina a digiuno. Con questa semplice pratica in pochi mesi ne hanno provato giovamento. Conviene inoltre tenere il corpo lubrico. Il sig. conte Carli faceva uso qualche volta di clisteri, non omettendo dopo 2. o 3. mesi di decozione di sostituirle per un mese continuo mezza dramma di chinachina come tonico, presa ogni mattina a digiuno; e terminate 2. once, ripigliava la solita decozione di semi di lino come prima. Del resto niun' altra cura usava mai, nè riserva alcuna nel cibo, nè nel tenore di vivere, che per altro era regolato, come deve esserlo generalmente per chi vuol vivere sano.

Podere. V. *Possessione*.

Poggiare. Salire in alto. I pioppi ed i pini si debbono lasciar poggiare a loro piacere in alto. Il primo, perchè scapezzandolo si rende infecondo; questo, perchè tagliatoli il capo perisce.

Poggio, lat. *Collis*, *Mons*, fr. *Colline*, *Mont*. Luogo eminente, colle o monte. Le viti su i poggi a buona esposizione danno sempre in proporzione il vino migliore. V. *Collina*, *Monte*.

Pogginolo. V. *Ballatojo*.

Poledro. V. *Puledro*.

Polenta, *Polte*, lat. *Puls*, fr. *Bouillie de farine*. Generalmente parlando è una vivanda fatta con la sostanza di qualche seme farinoso, come la castagna, ceci, grano, miglio ec. Fino dai tempi antichi era in uso la polenta. Ovidio nelle Metamorfosi fa gettare da Cerere in volto ad Ascalafo della polenta mescolata col vino, ed i Romani vissero molto tempo colla polenta senza pane. Nel Milanese tal sorta di polenta si chiama polte, avendo ristretto il nome di polenta alla polte fatta colla farina di formentone. Questa si fa con far bollire la farina di formentone nell' acqua in questo modo. Si mette una pentola al fuoco; e quando l'acqua sia calda, una persona mette la farina nell' acqua, spargendola quà e là acciò non si raggruppi, ed un' altra con un randello va dimenando in circolo la pasta, acciò egualmente si stenda e non faccia grummoli: quando siaduta a quella consistenza, che vi dà la pratica secondo il vostro gusto, si lascia bollire e si leva la caldaja dal fuoco e con maggior comodità si dimena. Si rimette la caldaja al fuoco. Il fondo si riscalda e l'aria rarificata sul fondo e nel mezzo viene ad uscire dalla bocca della caldaja in un solo fiato. Allora la vivanda è cotta: ricordatevi di mettere nell' acqua un poco di sale a discrezione. Rivolgete sovra un tovagliolo netto questa massa di pasta. Se ella non sia troppo liquida si fermerà, e raffreddandosi piglierà una consistenza onde potersi tagliare in fette. Questa è la polenta, che ha tutta l'efficacia che di lei predicano i medici. I lavoratori di campagna se la trangugiano così tale e quale, ed è di un buon nodrimento, assorbendo gli acidi: soddisfa agli affamati e per essi alla mattina sul fresco è una vivanda delicata, se questa vergine venga maritata con al-

alquanto di formaggio grattato. Col condimento suddetto, un poco di pepe ed alquanto di latte non è sgradevole. Per condirla, con un filo si taglia in fette sottili, ed in un tegame, al quale sia stato unto il fondo con un poco di butiro acciò non vi si attacchi, si fanno degli strati di polenta, frammescolando negli strati butiro o panna in sufficiente dose, buon formaggio parmigiano ed alquanto di pepe. I più delicati poi la mischiano coi tartuffi e cogli uccelletti; ma sia detto con buona pace de' ghiotti, ella è buona, ottima; ma avendo degenerato dalla sua prima nativa semplicità, mettano pure al loro composto un altro nome, ma quello di polenta lo lascino a quella che mangiano i contadini e di cui si servono i sobrj. L'esperienza mostra esser pei sani un cibo buono la polenta, e pei malati e convalescenti la polentina o poltiglia. Vi sono tuttavia certi stomachi i quali per la debolezza non possono digerirla e ne hanno rutti acidi e molesti. Il Zecchini fa osservare, che siccome i cibi farinosi per li ragazzi slattati caddero presso molti in descredito, V. *Contadino*, perchè facili ad infarcire ed ostruire l'abdome; la qual proprietà pare dipenda principalmente dalla sostanza glutinosa, V. *Farina*; mancando questa nella farina di gran turco, avremo in essa la facoltà alibile senza i danni della glutinosità: e si avvicinerà tal nutrimento alla natura del latte che pur manca di glutine. V. *Formento di Turchia*.

Polianto. E' un termine usato in botanica per denominare una pianta, che abbia molti e varj fiori.

Polianto stellato, *Giacinto stellare*, *o del Perù*, *o di Portogallo*, lat. *Hyacinthus Peruanus*, fr. *Churle*. Sono così chiamate varie specie di fiori, da alcuni messi fra i giacinti, da altri fra gli ornitogali. V. *Ornitogalo*. Se ne contano 5. specie, il ceruleo, il bianco,

il color di carne , il violetto , e il bianco che rosseggia. Un altro fiore di questi più piccolo tra ceruleo e latteo vien chiamato bizantino : sono fiori ben composti e di bella apparenza . V. *Giacinto* .

Poligala, lat. *Polygala* , *Polygala vulgaris* , *foliis linearibus* , *lanceolatis* , *caulibus diffusis* , *herbaceis* , C. Bauh. Tourn. *Polygala vulgaris* , *amara & Monspeliaca*, Linn. fr. *Polygale* , *Polygalon* , *Herbe a lait* . Nasce quest' erba in luoghi incolti : la sua radice è di un sapore vivace aromatico amaro e d' un verde rossastro; il fiore è composto di 5. foglie , 3. piccole e 2. grandi ; i fiori sono disposti a spiga dalla metà del tronco alla cima. Le foglie sono alterne ed i rami sono assai bassi , parte diritti e parte roversciati verso la terra . Quest' erba dicesi far venire abbondanza di latte alle nutrici e al bestiame che la mangiano .

Poligono , lat. *Poligonum* , fr. *Renouée* . Sotto questo nome generico si comprendono varie specie di piante , delle quali nomineremo le più interessanti l'economia e l'agricoltura . La più volgare e nota è il centinodio o coreggiuola , di cui si è parlato a questo articolo ; 2. il poligono polonico , su cui anche si raccoglie una specie di kermes . V. *Cocciniglia di Polonia* . 3. La fraina , o poligono fagopiro., *Polygonum fagopyrum*, Linn. , il quale può annoverarsi nel genere del formento , benchè non lo sia , per la sua facoltà di nutrire e per altre proprietà , e principalmente perchè in vece di smagrire il campo in cui ha vegetato , dando un ottimo prodotto , gli accresce forza e fertilità . Ama un terreno arenoso e secco , e non prova bene in terra ingrassata . Regge a tutte le intemperie fuorchè al freddo . Quindi nei paesi freddi vuol esser seminato di primavera , e ne' caldi si semina subito dopo la prima messe nel terreno medesimo; sicchè matura il frutto prima

ma d'inverno . 4. Il poligono di Tartaria , di cui si è parlato all' articolo *Grano nero di Tartaria*. Tanto fecondo quanto il fagopiro , è di questo più forte e resistente al freddo . Pallas riferisce ad amendue il poligono convolvolo, *Polygonum convolvulum* , Linn. , perchè regge al freddo e matura i semi tutti ad un tratto .

Poligono tartarico. V. *Grano nero di Tartaria* .

Poligrafia . V. *Zifra* .

Polio , lat. *Polium* , fr. *Polion* . Una pianta è questa che si coltiva ne' giardini più per la medicina che per l'utilità economica . Ella è vulneraria .

Polipetalo . In botanica dicesi un fiore che costa di diversi petali o foglie . Le coperte o difese degli embrioni o del cuore del fiore costano o di un solo continuato petalo , e chiamati sono monopetali o di diversi petali distinti , e perciò chiamati polipetali . I fiori polipetali sono o regolari o irregolari . I primi secondo alcuni botanici sono quegli che costano di 2. pezzi, oppur di 4. in croce , o di 5. che chiamansi umbelliferi, o di 6. come il gilio bianco , e si chiamano liliacei. Quegli che eccedono questo numero in qualsivoglia quantità eguale o ineguale formano una nuova classe di fiori polipetali chiamati erbacei . Fiori polipetali irregolari sono così detti dalla strana figura de' loro petali o dalla loro disposizione . Tali sono quegli in 2. pezzi rassomiglianti a due screpoli , come nella fumaria , o quelli di 5. pezzi rassomiglianti alle farfalle , come tutte le piante leguminose .

Polipodio, *Filicola* , lat. *Polypodium* , fr. *Polypode*. Questo genere di piante è della classe delle capillari , e per conseguenza di quelle che non fioriscono . Ella insinua le sue radici dappertutto ove ella possa penetrare: negli screpoli delle pietre, nella sostanza degli alberi vecchi , particolarmente sulla quercia , sul frassino ,

sul faggio, sul nocciuolo e su l'alno. Questa è della famiglia delle felci. Conserva le sue foglie sempre verdi e lascia le vecchie allo spuntare delle nuove. Serve alla medicina e preserva le schiene dei muri, sui quali nasce, da una pronta distruzione.

Politrico, *Capello moltiplice*, lat. *Polytricum*, fr. *Polytric*. E' una specie di capillaria, che nasce ne'luoghi umidi:sta sempre verde e nasce volentieri fra gli screpoli delle pietre e dei muri. Questo perciò si mette ne' giardini per ornamento delle fontane e serve in medicina.

Pollajo. Il luogo ove si ritirano le galline ed altri polli la notte e dove fanno le loro uova. E'vantaggioso di situare il pollajo vicino al forno acciò stia caldo o vicino alla stalletta del porcello. Si scelga almeno un posto nel cortile,il quale non sia nè troppo esposto al caldo,nè troppo al freddo.Il gran freddo istupidisce le galline,impedisce loro far le uova e cagiona ad esse la gotta.Il troppo caldo fa nascer loro la pipita, cagiona delle infiammazioni, delle costipazioni e le fa ben sovente morire.Il pollajo deve essere più lungo che largo,per potere con agevolezza fissare i bastoni su i quali le galline si posino. Sì di dentro,che di fuori il pollajo sia intonacato e ben ristuccato e per chiudere il passo alla donnola di intrudersi nel pollajo, ed alle faine di arrampiccarvisi, e ad ogn' altro infesto animale di insinuarsi a danneggiare la pollería. Si possono anche aggiungere uno o 2. altri pollai, uno che comunichi nell' altro, acciò i polli abbiano la libertà di scegliersi qual più loro conviene; e di fuggire da un pollajo nell' altro per godere quiete, se alcuna sia tormentata a beccate dalla sua vicina inquieta, allora quando desidera di riposare. Questi pollai abbiano una finestrella chiusa con un graticcio o con de' bastoncelli così l' uno all' altro vicini,

ni, che chiudano il passo a qualunque animale avesse voglia d' entrare a far danno. Il di dentro del pollajo sia guernito di pertichette quadrate, che migliori sono delle rotonde per appollajarsi le galline. Queste non curvano le unghie come altri uccelli per attaccarsi al ramo, in cui si attengono debolmente. Questi traversi deggiono essere ben fermi ed alzati da terra almeno un palmo e mezzo; ma non sì alti che le galline abbiano a farvi sforzo per montarvi; e se debbano alzarsi, sieno talmente disposti, che un bastone faccia scala all'altro: ciò non osservandosi la chioccia che vuole entrare nel nido potrebbe dopo il suo salto rompere le uova e mandar a male la covata. La porticella per entrare nel pollajo si può fare alticella e dar adito alle galline con una scaletta a piroli. A capo delle pertichette o posatoi delle galline si mettano delle ceste fornite di paglia ove le galline vadano a scaricarsi delle uova e le covino. Se nelle ceste voi porrete in vece di paglia un poco di fieno, e le uova staranno più sicure e la gallina più agiata ed il nido più netto. I pidocchi pollini od acari non s' intrudono sì facilmente nel fieno e non vi stanno così a loro agio. V. *Acaro*. Egli è a proposito piantare in faccia al pollajo o qualch' albero frondoso o qualche pergola, e per dar fresco alla pollería nel tempo de' calori più grandi e per porgere riparo ai polli stessi se venissero dal falchetto assaliti. Il pollajo deve tenersi aperto di giorno, ed acciocchè il tetro odore della notte svapori ed acciocchè l'aria si rinovelli: cosa che molto conferisce alla sanità delle galline. V. *Gallina*. Vicino al pollaio nella corte si fa la verminaja, cosa di grandissima economia in un pollajo; ma che è pregiudiziale alla sanità e propagazione dei polli, non che al sapore delle loro carni. Si prende del terriccio del quale se ne riempie un letamajo o sia una fossa profonda

da e larga a piacere, vi si dà un po di pendenza per lo scolo delle acque, acciò non vi ristagnino. Deve questa fossa essere all' aria aperta. Questo terriccio si bagna abbondantemente con sangue di bue, sul quale si getta un poco d' avena; e si mescola ben bene il tutto con un rastello. Ben tosto questo terriccio sarà pieno di lombrichi, i quali sono di gusto al pollame e l' ingrassano. Non s' apre questa verminaja e non si lascia grattare ai polli fino a tanto che non bolla tutta di vermi; nè s' apre che da una parte, d'onde si cavano con 2. o 3. colpi di zappa quei vermi che si vogliono abbandonare alle galline. Alla mattina si fa ad esse questo regalo. Le verminaje si fanno d' estate per servirsene all' inverno. Se si lasciassero scoperte, le galline sarebbono sovra di esse ogni momento, e forse a furia di raspare le disfarebbono o s' infarcinerebbono troppo di una vivanda troppo sostanziosa: perciò per garantirle si coprono con de' rami o fascine, che assicuransi con de' sassi acciò non sieno mosse da' polli voraci. Per accelerare la formazione de' vermi si caccino e mescolinsi nel terriccio delle interiora di pecora. V. *Cappone*, *Gallina*, *Gallo*, *Marzo*, *Pollame*, *Uovo*.

Pollanca. Sembra che pollanca, e pollastra che ancora non ha fatto uovo sieno la medesima cosa, ma ella non è; mercecchè la pollanca altro non è che una pollastra castrata, cioè quella alla quale sia stata levata l' ovaja. Ella è un cappone femmina, diremmo noi. Quest' è un cibo all' estremo sano, molto dilicato e nodritivo. Le pollanche di Lione in Francia sono particolarissime per il gusto. Vi sono delle persone pratiche le quali levano l' ovaja alle pollastre con facilità. Io non so per qual ragione essendosi conservato l' uso di capponare i polli, sieno così rare le pollanche; eppure esse sono più saporite e più sane de' capponi. V. *Cappone*, *Gallina*.

Pol-

Pollame, lat. *Altilia*, fr. *Volaille*. S' intende de' volatili ed uccelli più grossi, domestici e non domestici presi alla caccia ec., e serbati per la tavola. Tali sono i galli d' India o gallinacci, le oche, le anitre dimestiche e selvatiche, le galline, i galli, i fagiani, le pernici, i colombi, i beccaccini ec. I selvatici si chiamano più propriamente selvaggiume. Il pollame o volatile domestico e mansueto fa una parte necessaria di ciò onde è fornito un luogo di campagna, e d' onde si trae guadagno ed utilità considerabile per le uova, per le covate de' polli, per le piume, per lo sterco ec. Si può mantenere il pollame con facile e moderata spesa in vicinanza delle strade comuni, come quello che è capace di durarsela quasi senza spesa buona parte dell' anno, ruspando vermicciuoli, chiocciole, semetti negletti, sommità d' erbe ec.: quasi ogni comestibile è adattato al cibo de' polli. Per ingrassare le pollastre s' intrida la crusca con acqua dove sia stata a bollire l' ortica verde, la quale appetiscono assai. Alcuni usano mescolare il seme d'ortica in polvere nella stacciatura che danno alle galline, che così fanno molte uova e covano presto. Il miglio ed il seme di canepa si dice che faccia mettere alle galline l' uova più presto. V. *Gallina*. Lo stesso miglio o intero o ridotto in pasta ingrassa prestamente il pollame; e voi l'ingrasserete oltre modo, se macererete nel latte farina d'orzo o di formento, o di gran turco ossia maiz, e fattane pasta glie la farete trangugiare per forza e farete far ad esso poco moto. Anche la polenta di gran turco cotta col latte è ottima a questo effetto. V. *Cappone*, *Ingrassare*, *Oca*, *Pollajo* ec. Un' oca appena starà sopra e coverà le uova proprie, una gallina coverà le sue e quelle di ogni altro uccello. V. *Cappone*, *Gallo*, *Anitra*, *Gallina*, *Muda*, *Vovo* ec. La carne de' volatili è comunemente più piacevole, più dilicata e di più facile di-

gestione di quella di qualsivoglia altro animale terrestre. Venuto che sia il mese d' aprile non si fa più caso del grosso e vecchio pollame. Esso allora entra in amore e la loro carne non ha più gusto. Serva d'avviso a chi in quel tempo possono sopravanzare anitre, oche, gallinacci ec. li venda al mese di marzo, che vi troverà il suo conto. I Negri e gli Indiani d'Africa non ispiumano i pollami, ma vuotatili l'involgono nelle foglie, li seppelliscono nella terra e vi fanno sopra un gran fuoco. La carne così apprestata è assai tenera. Nell'isola del Ceilan così si cuocono altre carni. V. *Carne*, *Frollo*.

Maniera di far cuocere un pollo senza spiedo e senza fuoco. Fatevi preparare e da lardare un pollo nella guisa ordinaria; indi farcitelo con del buon butiro, con della salvia, infilatelo con un pezzo d' acciajo arroventito della lunghezza del pollo stesso, e della forma a un dipresso d' uno spianatojo da pasticciere. Ciò fatto ponete il vostro pollo in una cassetta di latta, che chiudasi perfettamente, e in capo a 2. ore il pollo sarà bello e cotto. Questo metodo speditivo e poco brigoso può esser d' uso ai viaggiatori e agli uffiziali che trovansi in marcia, e che senza preparativi e senza fermarsi, potranno con questo segreto portar seco bello e cotto il loro desinare.

Per conservare per quanto tempo si voglia il salvaggiume e il pollame morto. Si sventra ogni pezzo; agli uccelli levasi anche il gozzo, ma si lascian loro tutte le penne, come altresì alle lepri tutto il loro pelo. Ciò fatto empionsi di frumento, e dopo d' avergli ben coperti si sotterrano in un mucchio di grano.

Pollastro, lat. *Pullaster*, fr. *Poulet*. Il feto che nasce dall' uovo si dice pulcino fino a tanto che si ricovera e viene fomentato dalle ali e dal calore della madre: quando è fatto più grandicello e bisogno non ha del ma-

tèr.

terno ajuto e che può per così dire far casa da sè, si dice pollastro. Leggendo all' articolo *Cappone* e *Gallina* quel poco che si dice de' pulcini, ed all' articolo *Pollame* quanto in generale si è detto di essi, agevolmente caverete quale debba esser il regime anche de'pollastri.

Polledro, *V. Puledro*, *Cavallo*.

Pollezuola. La punta tenera de' polloncelli. Vivanda gradita agli animali erbivori, qual il bue, la capra ed al pollame dimestico,

Pollino. V. *Acaro*.

Pollo. V. *Pallone*.

Pollo acquatico, *Pollo di Palude*. Uccello, del quale ve ne sono 2. specie, una chiamata *Gallina major*, l'altra *Gallina minor*. Questo fa il nido sugli alberi in riva al mare, e vive di erbe selvatiche in riva a stagni ed'insetti che ritrova in quelli. La sua carne è mediocre. Non deve confondersi con le folaghe, anitre ec.nè con quegli uccelli che sul Lago Maggiore si chiamano *Polloni*.

Pollo d' India. V. *Gallinaccio*.

Polloncello, *Pollone*, *Virgulto*. Il nuovo getto che sorte dall'albero scapezzato, o ricappato. Questi se soronto dalle radici si trapiantano. Se portano seco alquanto di radice si chiamano barbate o barbatelle, V. *Provana*.

Polmone. Tra i tanti mali, che vengono al polmone delle bestie lanute, vi sono certe vessichette d' acqua o idatidi, grosse come un pisello e anche più, piene di serosità linfatica, e provengono dalle stesse cagioni delle idatidi del cervello e di altre parti dell' animale. V. *Idatidi*. Vi sono meno soggette le bestie dei climi meridionali, che si pascolano di erbe secche e aromatiche e alle quali si dà periodicamente il sale. Questa malattia da molti veterinarj si crede la stessa che il marciume, fr. *Pourriture*, acqua o intacco. V. *Polmonea*.

Polmonaria, *Lichen pulmonarius*, Linn. fr. *Lichen pulmonaire*, *Pulmonaire des arbres*, *Herbe aux poumons*.

Questa specie di lichene è foliato, le sue espansioni sono laciniate, rampanti, reticolate, glabre, cotonose al di sotto: sono figurate come polmoni. Cresce sugli alberi e specialmente sulle querce e sui faggi. Lasciando Hoffmann, Amoreux e Willemet il farne rilevare le proprietà mediche, accenneremo soltanto l' economica per la tintura del filo in bruno, che anche le donne possono procurarsene in loro casa. Si fa da prima bollire il filo per una mezz' ora in un' acqua saturata di alume e di tartaro; quindi si tiene tuffato per un' altra mezz' ora in un decotto del detto lichene, fatto bollire precedentemente per lo spazio di un' ora intera; finalmente si fa passare il filo per un' acqua fredda e debolmente saturata di vitriolo verde. V' è pure chi macera la polmonaria per 4. settimane con orina e calce per cavarne un colore bruno chiaro. V. *Musco*, *Tintura*.

Polmonea, *Pulmonea*. Questa, dicono i comentatori del Mitter pacher, è la fatal malattia che più punisce il mal inteso risparmio de' possessori e l'indiligenza de' contadini, sì per essere piena di pericolo in ordine a ciascuno individuo delle bestie bovine che ne viene assalito, sì per propagarsi essa con epidemica infezione molto agevolmente e portar la moría nell' intero bestiame. Il sopraccarico della fatica, l' intempestivo o scarso abbeveramento, la mala qualità delle acque a tal uso destinate, limacciose bene spesso e fetide, il soggiorno perpetuo nelle stalle, la cui aria non so se più per la soverchia chiusura o per le fermentanti lordure rimane non solo soffocata, ma grave di muffetiche esalazioni, ecco in complesso le origini a cui ascrivere di leggieri tanta infermità per riguardo alle bestie bovine forti di stomaco e debili di polmone. I buoi però nei quali meno concorre l'influenza delle complessive indicate cagioni in Lombardia per esempio ed altri paesi ove si tengo-

no

no vacche dette da noi rosse o da latte in quantità nelle stalle, soggiaciono meno a tal malore che le vacche come più sottoposte all' influenza del detto complesso di cagioni. In fatti ognun può vedere che le vacche più devono risentire il soggiorno delle loro stalle che sono meno alte e meno fresche di quelle de' buoi, e nelle quali si mantiene studiatamente maggior calore ad oggetto di più stimolare la produzione del latte. Ognuno può osservare che le vacche più devono risentire l'effetto de' mali pascoli, venendo queste a differenza de' buoi pasciute in inverno con erba verde di prato di marcita, erba sempre inferiore di qualità, perchè sforzata con l' acqua; ed altronde meno soggiaciono alla polmonea le vaccche nelle stagioni in cui invece di marcitoi si dà loro il pascolo delle spianate. La connessione poi che passa tra questo male e la qualità degli abbeveraggi si comprenderà col solo osservare che più domina la polmonea dove si abbevera il bestiame ad acque stagnanti, che dove viene dissetato con acque limpide. La polmonea viene collocata nella classe de' mali acuti. Questa malattia attacca i polmoni ed è veramente una legittima infiammazione de' medesimi e per conseguenza porta seco tutti quegli acuti sintomi, i quali sogliono accompagnare le vere infiammazioni, e specialmente la difficoltà nel respirare. L' esito di questa acuta malattia è quasi sempre mortale. Il metodo curativo si dovrà incominciare dallo strigliare frequentemente l'infermo animale, e poi si passerà all'incisione delle vene jugulari. La sanguigna dee essere abbondante, e si chiuderà la vena allorquando la bestia sarà per cadere in sincope; e questa si ripeterà ogni qual volta si manterranno istessissimi i sintomi acuti, ma in dose minore; secondo poi il bisogno e stato dell' animale si praticherà fino alla quinta volta. Se l' urgenza lo richiedesse, se-

con.

condo l' opinione del sig. dottor Pietro Trois, ne' primi giorni del male si farà alla bestia malata un buco sotto la gola vicino al petto con ferro rovente, o pure col coltello, introducendo quindi nella ferita della radice di elleboro nero. L'uso internamente praticato dell' olio comune con il mele è ottimo. Sono necessarj parimenti i lavativi per tenere lubrico il ventre dell' animale, ed insieme rinfrescarlo; questi si prepareranno con decozioni di malva, butiro fresco e sale. Per promovere e facilitare l' espettorazione sono al sommo utili i bocconi composti di mele, fuliggine, agarico, iride ed aceto. Questo metodo curativo si continuerà fino a tanto che il bue incomincierà a ristabilirsi. La frequente rinnovazione dell' aria ed i profumi nelle stalle sono sommamente necessarj. Durante l' acutezza della malattia serviranno di cibo all' animale i continui tiepidi beveroni di farina d' avena nell' acqua, in cui antecedentemente sieno state bollite le foglie di tussilagine ed assaro, e della radice d' iride.

La polmonea secca è un asma proveniente da ingorgamento mucoso e linfatico dei dutti pneumonici, e talvolta da certe vessichette; note perfino ad Ippocrate, ripiene di un umore acquoso, le quali si ritrovano sparse per il polmone, e talvolta nascono per fino nel fegato; osservandosi spesso congiunte insieme con le medesime vessichette certe pietruzze tofacee, le quali poi degenerano in ascessi ed in una vera bolsaggine o in tisichezza. Il metodo curativo, che si è sperimentato utilissimo in questo male, secondo Odoardi, consiste in una polvere composta di piombo e solfo messi strato sopra strato in un crogiuolo, e quindi brugiati secondo l' arte. La dose è di 3. ottave ogni mattina a stomaco digiuno per li bovi ed i cavalli, il quale rimedio ripetere si dovrà per molti giorni; per le pecore poi e per li mon-

montoni è di mezz' ottava. Sono soggetti i detti montoni ne' tempi umidi e piovosi ad una malattia analoga alla polmonea secca chiamata marciume, acqua, intacco, la quale reca sovente orribile strage agli interi ovili. V. *Polmone*. La polmonea secca ordinariamente è reputata incurabile. I medicamenti acido-austeri ed astringenti, dice il sig. Bourgelat, del genere minerale, il ferro sciolto negli acidi vegetabili fermentati produce effetti maravigliosi, e meglio ancora l'acciajo sciolto in acidi dolci o temperati. Fra le cure solite farsi a questo morbo giova accennare quella che dall' esperienza viene resa generalmente più commendevole. Consiste questa in fare il più prontamente che si possa alle bestie invase da questo morbo un laccio fra le gambe anteriori, stroffinar loro con ginestre il corpo, far loro giornalmente inghiottire 12. once di olio, non apprestar loro se non bevande tepide bollite con erbe refrigeranti o con orzo e crusca, tenerle internamente lubricate con cristeri di crusca, di malva o parietaria o porcellana sciolta in decozione, e somministrar loro finalmente scarsi cibi e leggieri e più che fieno, sebben sia buono, foglie d'olmo o crusca. Il sopradescritto laccio che altro non è se non una specie di cauterio viene dal Clerc poi conte di Buffon tanto approvato, che asserisce non avervi esempio di bestie bovine cauteriate che abbiano soccombito a pestilenze. L' origine però di questo rimedio sembra dovuta all'Italia e che appartenga all' epoca delle famose epidemie del 1711., allorquando in mezzo ad una immensa moría di bestiami ne rimase immune un bue, che fu ritrovato avere un setaccio nella giogaja. Da questa piaga naturale, a cui si attribuì lo scampo del bue, s' imparò a formarne nel luogo stesso un' artificiale; anzi si pensò di più ad introdurre nella ferita delle radici d'elleboro che con gli stimoli continui del loro sal vo-

latile acre e penetrante irritassero le fibre e i filamenti nervosi allo sfogo de' maligni umori. Il laccio però del naturalista francese vuol essere eseguito altrimente. Deve esser di 7. o 8. fili non attorti; si passa mercè d'uno stilo di ferro per la giogaja più d' appresso al petto e vi si fa scorrere 2. o 3. volte alla giornata previsamente intriso nell' unguento di basilico. E ben migliore vuol essere questo metodo se opera i prodigj dal lodato scrittore asseriti. Io considero siccome un pregiudizio l' intonacare le bestie inferme del detto morbo con una patina di creta molle che forse pregiudica alla loro traspirazione. Pregiudizio altresì io reputo quello di tenerle scrupolosamente lontane dall' aria;il che porta due mali, l' uno positivo di respirar continuamente un'aria infetta; l' altro negativo di non godere l' utile influenza d' un' aria aperta che sia temperata ogni qual volta l' ore del giorno e le stagioni lo permettano. Un altro rimedio con cui si è redento in Savoja il bestiame attaccato da questo male consiste nel seguente composto. Prendesi una mezz' oncia d' aloe succotirno, un quarto d' oncia di fior di solfo, unitamente a 2. dramme di antimonio; e tutto ciò polverizzato e combinato si fa inghiottire alle bestie bovine inferme versando loro poscia giù per la gola del vino. L'uso dell' antimonio crudo venne per testimonianza d' uno scrittor milanese ritrovato efficace nell' epidemia del 1735. nella Lombardia. V. *Bue*. Il Bourgelat raccomanda anche una semplice decozione di qualche pianta astringente data da bere al bestiame. A questa classe appartengono il trifoglio, l'acetosa, l'iperico, l'origano, la consolida maggiore, la bistorta, la tormentilla, la radice di bardana, le bacche di ginepro, di lauro, le noci di cipresso e simili. Somma attenzione si richiede nel contadino nell' esplorare i sintomi della polmonea, perchè riconosciuti

lo

so ajutino a tener lontano il propagabile contagio delle bestie pazienti dalle altre sane. A questo oggetto credo opportuno il quì indicare i detti sintomi. Consistono essi in tosse profonda, nausea di cibo, dimagramento successivamente crescente, languore, incavamento e spicciolimento d' occhi, ispidezza di pelo, un lento diportarsi con dimenamento di fianchi, con l'ano aperto, colla lingua sboccata e con respiro affannoso, cosicchè ne rimane bene spesso la bocca del paziente animale spalancata. Questi indizj avviseranno il bifolco di separarlo dal consorzio del bestiame sano, affinchè esso o respirandone l'aria infetta o avendone comune il pascolo, l' abbeveraggio e l' abitazione non ne partecipi l' infermità. Che se per difetto di tali cautele cominciasse a serpeggiar nel bestiame di alcuna colonia rustica l' epidemica contagione, ecco alcune cauzioni per preservarne le bestie tuttavia sane. Si avrà cura di lavar loro giornalmente la lingua e le nari prima con acqua salata, indi con aceto imbevuto d' aglio pesto; e in occasione di viaggio stropicciando il canestrello solito legarsi loro sotto al muso con aglio parimenti ed aceto; inoltre a preservativo d'alcuna sinistra interna impressione si farà loro tracannare un boccale di vino condito con sale. Si dovrà pure osservare a non porle in istalle, che servito abbiano immediatamente di ricovero a bestie inferme di questo male, senza la previa cautela di scalcinarne tutte le pareti, rinnovare la mangiatoja, e cambiarvi se sia necessario la soffitta. Il suffumigio proposto da Morveau vuolsi omai considerare come il più specifico per purgar l' aria delle stalle. V. *Stalla*.

Polpa, lat. *Pulpa*, fr. *Poulpe*. La carne senz' osso e senza grasso propriamente dicesi polpa. Si trasporta per similitudine al parenchima de' frutti o sia alla loro carne. Il frutto di qualche ulivo è scarmo, che sopra il suo

nocciolo non porta che pelle e quasi niente di polpa.

Polpetta, *Coppietta*, lat. *Pulmentum*, fr. *Boullette de viande*. Sorta di vivanda composta di polpa battuta con altri ingredienti per darle sapore. Una vivanda economica per il giovedì, mercecchè con tal fatta di vivanda si dà ricapito ad infinità di rimasugli di carne frusta, che far non possono degna comparsa sulla tavola. Si fanno anche de' polpettoni ec. Il vostro cuoco vi istruirà meglio, che non possa far io come si fabrichino e come s' accomodino.

Polte. V. *Polenta*.

Polvere, lat. *Pulvis*, fr. *Poussiere*. Propriamente detta ella è terra arida, e tanto minuta e sottile, che ella è volatile, e per similitudine si trasporta a ciascuna cosa così sottilizzata, che s'assomigli a polvere. La polvere propriamente detta è il veleno de' mobili. Ella li corrode, li scolorisce, li macchia. Uno de'beni e comodi che ci apportano i pianciti o pavimenti di tavola si è questo di non far polvere. Deve star attento quello a cui spetta di non lasciare che la polvere s' interni nelli abiti, e deve ogni giorno spolverarli colla spazzuola e di tant' in tanto batterli con una verga per iscuotere la polvere che si è internata, e ciò faccia particolarmente prima di riporli. Così dai mobili ogni giorno deve con una scopettina di giunco palustre o di canna o di penne spolverare le cornici de' quadri, i tavolini, i quadri stessi, le sedie ec. Se havvi qualche cosa, la quale più soggetta sia a guastarsi al contatto della polvere o si tiene nelle bacheche, volgarmente dette vetrine o scapparati, oppure sotto campane di vetro. V. *Campana*. Tali sono queste cose delicate, i bambini di Lucca, le frutta di cera ec. le quali patiscono moltissimo alla polvere. Se dobbiate scuoterla di dosso a loro non vi servite della bocca per soffiarvi sopra. Il fiato stesso alquanto umido

do o poco o assai d' umidità comunica alla materia, onde vi s'attacchi la polvere: più tosto servitevi di un soffietto e di una penna di colombo quando la polvere sia più refrattaria a togliersi. Nei viaggi la polvere soffoca il passeggere: ei non respira che polvere la quale entra ad asciugarli l'esofago ed il polmone, ed alle signore fa un danno di più; si ferma loro sul volto e lo deturpa e si mescola colle polveri artificiali, colle quali si mascherano per emendarsi, e fa una composizione troppo spiacevole agli occhi de' riguardanti. La Francia pietosa ha mandato uno stromento con cui si ripari dalla polvere il respiro ed il viso. Questo è un cono di cartone tagliato obliquamente dalla parte più larga, ed orizontalmente dalla più stretta: su un lato del cono sonovi 2. cristalli piani, fatti a forma d' occhio, che lascino passare la vista. Si mette entro il maggior cono l' intero viso, il quale del tutto viene coperto; e si piglia fiato dalla punta inferiore del cono tagliata a quest' effetto. E' stato inventato questo stromento per riparare il volto dai nembi di polve di cipro che piovono addosso per moderna rubrica ad una donna alla toeletta. Da questa si può trasportare alla sedia d' estate. Migliore e meno deforme maniera si è il coprirsi con un bianco e trasparentissimo leggero velo il capo intero, e serve anche per riparare dal sole.

Polvere di cipro. Questa polvere da mettere specialmente sul capo è nota sotto questo nome di cipro, che è una pianta celebrata anche nella S. Cantica da Salomone e collo stesso nome da Teofrasto, Dioscoride, Plinio ec., ora più conosciuta col nome di henna di fiori bianchi, lausonia bianca, che noi descrivemmo al suo articolo. Gli antichi e anche i moderni popoli orientali amantissimi dei profumi e cose odorose coi fiori ne facevano una specie di pomata e colle foglie secche

una polvere che serviva agli usi presso a poco della nostra polvere, come si disse al citato suo articolo, e si chiamava polvere di cipro. A questa dagli antichi Romani e da varie nazioni Europee specialmente nei secoli più vicini a noi furono sostituite polveri composte di varj fiori e legni aromatici tutte tendenti a corroborare il capo, a tingere in biondo o in nero i capelli, nelle quali entrandovi o no il cipri, dall' uso che ne facevano e dall' effetto loro tutte si chiamavano polveri di cipri o cipro. Vi s'introdussero a poco a poco delle radici odorose saponacee e farinacee, come l' iride, la peonia, il cipero e simili, che si maceravano e polverizzavano e si rendevano odorose con fiori; quindi verso la fine del secolo passato si cominciò ad aggiugnervi della farina d' amido; ed anche questa venne ad acquistare il nome di polvere di cipro, tanto che o fosse pel minor prezzo o per comodo e vantaggio furono le polveri de'fiori e dei legni tralasciate, e quella dell' amido soltanto restò in uso, aromatizzata o no, tinta con varj colori o così semplice, e portò sopra ogni altra il vanto per asciugare la cute e i capelli. Ma perchè il genio degli uomini non è mai sazio ed ama sempre cose nuove, sembrò a qualcuno che fosse prodigalità consumare il formento per impolverarsi, quasi che fosse meno interessante il conservarsi puliti e sani di quello che fosse l' alimentarci, oppure che potesse perciò mancarci l' alimento; ma per l' altra parte vedendo quanto questa preparazione dell' amido sodisfacesse al publico per farne polvere di cipro, si pensò di fare dell' amido anche senza grano, e di sostituirvi varie altre cose vegetabili, come il colchico autunnale, il giaro, il git bastardo, il marrone d' India, il pancacciuolo, la patata e alcune specie di licheni; e anni sono anche si volle mettere in voga il guscio d'uova peste, contro cui scrisse una ragionata memo-

ria il sig. Giann' Ambrogio Sangiorgio speziale milanese inserita anche nell' Antologia romana nel mese di aprile 1795. Questa è da rigettarsi per tutti i titoli; quella delle patate fra le altre è la migliore, poi quella del git, se tornasse in conto, quella del colchico autunnale, del giaro, del marrone d' India; ma niuna potrà mai equivalere alla polvere d' amido per la salubrità, e perchè quelle non sono tanto attaccaticce, onde ve ne vuole maggior quantità, che rovinerebbe e opprimerebbe a lungo andare il capo col fermarne la traspirazione, o ci vorrebbe troppa pomata per attaccarle. Queste osservazioni unite ad altre ragioni economiche di maggiore o minore spesa relativamente e in tempi di carestie possono determinarci piuttosto per l'una polvere che per l'altra. L' eccellenza dell' amido per impolverarsi consiste nell'esser privo di ogni viscosità, che lo farebbe attaccare alla pelle ed ai capelli; e nell' essere una semplice polvere ramosa, la quale assorbe solamente gli umori traspiranti senza formare una pasta tenace che applicandosi fortemente alla pelle ne impedisca poi la successiva traspirazione. Di questa differenza se ne possono accorgere facilmente quelli, che per mal inteso spirito di economia in vece d' amido adoperano il volatico, cioè quella sottilissima farina che s' attacca alle pareti dei mulini, V. *Friscello*, la quale contenendo ancora tutto il glutine naturale del formento, s'attacca fortemente alla cute ed ai capelli, cosicchè forma una valida trincea agli insetti, ed i capelli, restando fortemente insieme incollati, nel pettinarsi se ne strappa una quantità che più non rinasce: e siccome questa farina è facile a fermentare; così adoperandola di continuo, la testa esala sempre un semiputrido e dispiacevole odore. Peggio fanno coloro, che alterano la polvere di cipro con gesso o con calcina, il

che non è senza più grave pericolo. E' dunque utile il saper discernere la legittima della falsificata: questa si fa sentire agli occhi e alla gola, in cui eccita un po di tosse; inoltre se si fa bollire qualche oncia di legno di brasile in una pinta d'acqua e si versi la tintura su l'amido, esso si colora in bel giallo se è puro; ma se v'è calcina si colorerà in rosso violetto.

La polvere rossa si fa con radici di legno o altre sostanze odorifere, come l'iride, il sassafras. Quelle che sono composte con sostanze aromatiche dell'Indie sono molto care; sogliono però falsificarsi con segatura di legno d'ebanisti, con tegole peste o con polvere d'ocra. Queste ultime sono facili a riconoscersi dalla loro ruvidezza, in vece che le polveri fine sono morbide al tatto e scotendole formano una nubecola sottile; esse hanno di più il vantaggio d'incipriare più egualmente e restare più aderenti ai capegli. La polvere purgata a spirito di vino è amido ridotto in polvere e prima umettato con spirito di vino, il quale ha la proprietà di render la polvere più leggera e farle fare un piccole strido quando si stringe colle dita. I profumieri per adattarsi alla varietà dei gusti fanno bruciare la polvere ordinaria a segno di farle perdere il terzo del suo peso, e la macinano e passano per istaccio. L'ultima polvere, cioè quella che è formata dalle parti carbonose, è più carica di colore; ma quando non lo è tanto che basti per contentare il gusto stravagante degl' incipriandi, la mischiano col *rocou*, col *colcotar* o altre droghe nocive alla pelle e ai capegli. Se volete fare polveri di diversi colori non pregiudiziali alla salute, fate bollire in un vaso una mezza libbra di brasile e lasciata raffreddare quest' acqua rossa, gettatene la metà su una libbra di polvere in modo che la pasta, che ne risulta non sia troppo liquida, stendete e dividete questa

sta pasta per esporla all' aria dove si seccherà, e poi passatela per setaccio: avrete così una polvere di un bel giallo. Rimettete al fuoco il resto dell' acqua rossa, e fatevi fondere un mezzo ottavo di allume, e lasciato riposare e raffreddare, si versa la decozione su un' altra libbra di polvere, la quale prenderà un bel color rosa. Se dopo aver fatto bollire 3. once di legno d' India in una pinta d'acqua vi si fa fondere 2. ottavi di allume, ne risulta un bigio roseo molto leggiadro; se in vece di allume si adopra vitriolo di Cipro; la polvere si tinge in lillà, ma che si cambia nella superficie in azzurro se la polvere è esposta all' aria. Se queste polveri si vogliono aromatizzare, basterà aggiungervi qualche goccia di essenza o qualche grano aromatico macinato, come sarebbe il calamo aromatico, la spiga, il garofolo, l' ambra, il muschio ec.

Polvere fecondante. V. *Farina fecondante*.

Polvere fondente. In un guscio di noce ponete una moneta di rame, che piegherete un poco nel mezzo, sotto e sopra alla medesima mettete quanto può starvi della polvere fondente composta di 3. parti di nitro fino ben polverizzato e seccato su una padella di ferro, che voi farete scaldare, una parte di fior di solfo e altrettanto di segatura o raschiatura di legno tenero setacciata; il solfo non deve mischiarsi al salnitro mentre è ancor caldo. Collocate il guscio sulla sabbia che si adatti alla sua convessità, e con un solfanello date fuoco alla polvere; essa brucierà e si vedrà quindi il metallo fuso e ridotto in globetto al fondo del guscio che getterete subito nell' acqua, d' onde estrarrete il globetto metallico. V. *Metallo*, *Noce*, *Oro*.

Polvere fulminante. Si prendono separatamente 3. parti di salnitro fino e ben secco, 2. parti di alcali vegetale, e si macina ciascun d' esso in un mortajo; in seguito si triturano insieme aggiungendovi una parte o

un poco più di fiori di solfo, si continuano a macinare queste materie finchè siano ridotte in polvere estremamente fina, e ben combinate insieme le 3. sostanze. Questa operazione deve farsi in sito asciutto e con prontezza, e tenere poi la polvere in vaso ben turato con vetro. Per eseguire la fulminazione si mette la polvere in un cucchiajo di ferro su uno scaldino di carboni accesi. Non bisogna metterne più di 2. ottavi per volta, e non spingere il fuoco troppo vivamente; si lascia fondere il tutto lentamente. E' bene che il cucchiajo sia di ferro battuto e che abbia almeno 1. linea di spessezza. Non devesi per altro lasciar troppo languire questa composizione a fuoco debole, perchè il solfo si svaporerebbe. La detonazione si fa perfettamente quando succede dopo 7. o 8. minuti. Il miscuglio detona tutto insieme con uno scoppio eguale a quello d'un cannone, e il cucchiajo resta curvato in mezzo, e qualche volta spezzato. Se si getta semplicemente la polvere fulminante sui carboni accesi, non fa che bruciare come il nitro senza scoppiare. Non bisogna confondere questa polvere coll' oro fulminante, di cui si è parlato al suo articolo.

Polvere da schioppo. E' composta di salnitro, solfo e carbone in tale proporzione, che a farne 100. libbre vi vogliono 75. libbre di salnitro, 9. e mezzo di solfo, e 15. e mezzo di carbone; oppure 75. di nitro, 16. di carbone e 9. di solfo. Queste materie umettate con acqua sono unite per mezzo d' una lunga triturazione in mortajo di legno con pestello pure di legno. Quando questa pasta è quasi secca, si passa a traverso un cribbio, d' onde si fa sortire in granelli caricandola con un legno piatto; questi grani fanno la polvere da tiro: la materia, che rimane non granulata si chiama polverino verde. Una parte della polvere da tiro, che si conserva nei magazzini, perde col tempo la forma granulosa e

rientra nello stato di polverino; sovente ancora il salnitro fiorisce e se ne separa, e la polvere resta decomposta. Si era considerata questa polvere, come pure il polverino, per inutile negli usi d'artiglieria. Ma l'abate Nollet ha mostrato con esperienze da lui fatte eseguire, che queste polveri possono adoprarsi come l'altra, purchè si aumenti d' un quarto la carica. Sono poi buonissime per li fuochi d' artifizio. Aggiugnendo ad ogni libbra di polvere 4. once di calce viva recente e bene polverizzata e agitato il tutto in un recipiente finchè la superficie abbia acquistato un carattere uniforme, la polvere si rende un terzo superiore di forza in proporzione della sua bontà. Nello scodellino del focone però la polvere deve essere pura senza calce. V. *Limone*. Pel carbone ingrediente della polvere si usa il legno del nocciuolo, del canape, della frangula; ma si dà per migliore quello del roveto e dei fusti del tabacco. Corre fra il minuto popolo un errore, che siavi della polvere bianca, la quale spinga la palla e non faccia strepito. Della polvere bianca se ne può fare, mettendo in vece di carbone segatura fina di sambuco o di legno eguale in leggerezza e ben secco, o con legno fracido e ben asciutto. Ma questa polvere non prende più fuoco se abbia per tampoco d' umido e fa strepito come ogn' altra, nè può diminuirsi lo strepito senza diminuirsi a proporzione la forza, e tolto affatto lo strepito sarà tolta affatto anche la forza. La polvere in granelli ella è di maggior forza, che quando è pesta in farina. Ma non si conchiude però, che quanto sono più grossi i grani, tanto sia più forte la polvere. Devono essere i granelli ben tondi, ed un momento più grossi dei semi di papavero. Signori cacciatori, che per fare un maggior tiro pestate la polvere, la calcate e la stritolate, voi siete in errore. Credetemelo sulla mia parola

la, non ho tempo ora di spianarvi la ragione fisica. Caricando lo schioppo la borra tocchi la polvere, e dato che abbiate alla carica un colpo di bacchetta, basta così. Vi sono 3. maniere di provare la polvere. Colla vista; imperocchè se ella è troppo nera, ella è tropp' umida ed ha troppo carbone in sè. Con un poco di polvere, che sappiate che sia buona, tingete un poco di carta bianca: poi tingete coll' altra polvere, che provar volete, la carta medesima. Se questa annerisca la carta più della prima, questa è polvere inferiore: ella ha troppo carbone. Tingendo la carta con molte sorte di polvere, potrete accertarvi che quella che tigne meno è la migliore. Se il colore che lascia la polvere è un turchiniccio che tende al rosso, allora la polvere è buona. Si può conoscere la polvere e distinguerla col tatto: Imperocchè se nello schiacciarla coll' estremità delle dita i grani si rompono facilmente e vanno in farina, egli è segnale che evvi troppo carbone. Se troppo duri sono i granelli ed inegualmente si rompono, segnale è che il solfo non è ben mescolato col nitro e la polvere non è d' alcun prezzo. Quando la schiacciate deve stridervi sotto dell' unghia. In terzo luogo ella si conosce coll' abbruciarla. Alcuni piccoli mucchi di polvere si pongono sopra la carta bianca tre pollici o più separati l' uno dall' altro, ed uno si mette a fuoco; il quale se egli solo s'abbrucia ed arde tutto, e ciò in un tratto e quasi impercettibilmente senza accendere il resto e fa un piccolo scoppio o romore di tuono ed un fumo bianco si solleva nell' aria quasi come un circolo, la polvere è buona. Se lascia segni neri, ha troppo carbone o non è troppo abbruciato. Se lascia untume, il salnitro ed il solfo non sono ben nettati ed in buon ordine. In oltre se 2. o 3. grani si metteranno sopra una carta un pollice lontani uno dall' altro,

tro, ed il fuoco si metta ad uno di essi e tutti s'infiammano ad un tratto, lasciando sulla carta un color bianco sfumato, è segnale di buona polvere: così pure abbruciandola sulla mano se non la scotta.

Per rifare e ristorare la polvere che ha patito. Il metodo de' periti del mestiere si è, mettere una parte della polvere sopra una tela grossa, a cui si deve aggiungere un egual peso di polvere buona, e con una mestola ben bene mischiarle insieme, seccare il tutto al sole e metterlo in barili in luogo asciutto. Altri quand' è cattiva la rimettono bagnandola con aceto, acqua, orina ed acquavite. Quindi l' impastano e con lo staccio la graniscono come s'usa col tabacco, unendo alla pasta per ogni libbra di polvere un' oncia ed anche due di salnitro disciolto.

Signori cacciatori io parlo un' altra volta con voi. Non vi fidate delle ricette per rendere più forte la polvere. Elleno vi sono, ma l'effetto della forza non cade sulla botta che si scarica, ma cade sulla canna che vi creperà in mano. Queste polveri forti s' usano per far iscoppiare le mine o per riempierne granate, fiaschi di polvere, bombe ec. l' effetto delle quali è lo scoppiare. V. *Fiaschetta*, *Provino*, *Schioppo*.

Polvere pei vermi. V. *Semenzina*.

Polverina. Veste da viaggio leggiera, ed ora molto in uso per garantirsi i vestiti dalla polvere.

Polverino, fr. *Poudrier*. Quel vaso, ove si tiene la polvere per mettere su lo scritto. Polverino anche è l'orologio da polvere. V. *Orologio*.

Polverizzare. Si è il ridurre alcuna cosa in particelle così minute che somigli polvere.

Pomario. V. *Pometo*, *Frutto*, *Parco*, *Melo*.

Pomata, *Manteca*, fr. *Pomade*. Unguento fatto di grasso, profumato con diversi aromati e mele appiuole, d'onde forse ha preso il suo nome. La base di quest'

unguento è il grasso di porco o qualch' altra materia untuosa. Si usa questo per modo d'unguento in molte occasioni, particolarmente per li mali cutanei, scabbie ec. per ammorbidire le mani, lisciare la pelle, render fresca la carnagione, nodrire i capelli ec. Secondo l'occasione e ad arbitrio a questa composizione si dà l'odore con gelsomini, aranci, giunchiglie ec. La miglior pomata dicesi che si componga con grasso di capretto, pomi, fette d'arancio, una tazza d'acqua rosa e mezza di vino bianco bolliti e colati, e finalmente spruzzati con olio d'ammandola dolce. Il pomo o melo che ha dato il nome alla pomata, è di tanto poca importanza che quasi è andato in disuso.

Pomata odorosa, ed ottima per conservare e restituire il brillante al viso. Mettete a bagno per lo spazio di 24. ore 1. libbra di lardo o grasso di porco il più bianco ed il più nuovo che possiate avere in una quantità d'acqua di piantaggine o d' altra erba appropriata per conservare il colorito. In questo frattempo farete bollire in acqua di fontana o di fiume 10. o 12. piedi di montone che voi romperete, e li farete cuocere come se gli aveste a mangiare. Voi li caverete dalla pentola con una cucchiaja di legno, non già di ferro o d' altro metallo. Lascerete seccare il grasso, che voi raccoglierete e laverete 3. o 4.volte nell'acqua di piantaggine od altra appropriata. Voi prenderete anche il cervello di 2. piccioli cagnuoli di 15. giorni in circa, e lo passerete per tela acciò si purghi da tutte le filamenta e d'altra cosa che potrebbe macchiare la sua bianchezza. Voi poscia riscaldarete il corpo de' piccioli cagnuoli acciò il pelo loro caschi, e con destrezza ne leverete la pelle, della quale voi ne farete grasso come de' pieducci di montone, che laverete diligentemente nell' acqua di piantaggine. Ciò fatto voi metterete in un va-

so

so di vetro o di majolica ben vetriato il lardo, il cervello ed i grassi con una dozzina di mela appiuole, che voi avrete tagliate in quarto e mondate dalla pelle. V'aggiungerete il sugo di 2. limoni, buon olio di tartaro di Mompellier per il peso di 3. scudi d'oro, del bel talco calcinato, una cucchiajata d'olio d'ammandola amara, cavato senza fuoco, altrettanto d'olio di noce, quant' una noce di bella cera bianca nuova; ed avendo ben impastato tutto con ispatola di legno coprirete diligentemente il vaso, e ne chiuderete le aperture con una tela grossamente impastata di una mistura di calce viva, chiara d'uovo e formaggio grattato. Metterete il vaso appresso il fuoco, rivoltandolo spesso, acciò si secchi ugualmente. Seccato che sia il tutto, metterete il vaso della pomata in una gran caldaja piena d'acqua, che sopravanzi di molto il vaso e che lo tocchi perfettamente ed egualmente da tutte le parti, lo che si fa tenendolo sospeso in mezzo all'acqua, la quale si farà bollire con bollo non interotto per 24. ore, e se mancasse l'acqua supplirete con altra acqua bollente. Dopo ciò fatto caverete fuori la vostra pomata e la metterete in un bacile ben netto e pieno d' acqua chiara, e con una cucchiaja di legno batterete e rimescolerete la vostra manteca, facendola passare per 5. o 6. acque. Resa così la pomata bianca come la neve, la riporrete immersa in acqua di cerase in un vaso di vetro o di majolica, che conserverete ben chiuso dalla polvere. Questa pomata è bellissima e propria per togliere il rosso del viso e cancellarne le macchie, toglie i ciccolini ed il riscaldamento e le macchie dell' umor salso. Avverto però che essendo questa pomata assai efficace, per chi ha tumori sul viso, col consiglio del medico purghi il sangue per evitare, che i mali impediti o repressi dalla pomata non si voltino sulle parti interne.

Al.

Altra pomata, che guarisce le impetigini, i bottoni del viso, gli screpoli del naso e delle labbra, i geloni delle mani e de' piedi e ogni sorte di spelature. Prendete 3. libbre di grasso di porco maschio, sbattetelo lungamente per separarne le parti membranose e filamentose che lo contengono, lavatelo nell' acqua chiara e fatelo poi fondere. Quando sarà fuso gettategli dentro 2. o 3. pomi tagliati in fette, che lascierete cuocere un poco, quindi mettetevi 7. o 8. dramme di ancusa, che darà la tinta rossa alla pomata lasciando bollire ancora un poco. Passate allora la materia per pannolino spremendola leggermente, rimettete il grasso al fuoco e aggiungetevi 5. o 6. once di cera bianca tagliata in pezzetti; quando la cera sarà fusa gittate nel miscuglio 3. dramme di canfora sciolta separatamente in un mortajo con un poco d'acquavite, aggiungetevi nello stesso tempo un bicchiere d'acqua rosa e 6. dramme d'olio di mandorle dolci. Il tutto essendo bene incorporato dopo averlo lasciato un poco bollire lo leverete dal fuoco e lo verserete in pentole per servirvene al bisogno. Questo linimento si conserva più d'un anno.

Pomata che può servire di belletto ed è innocente. Prendete di cera ben bianca once 4., olio d'ammandole amare once 5., bianco di balena ben purgato 1. oncia, e della biacca o talco calcinato alla maniera che diremo alla voce *Talco*, e lavata nell' acqua di canfora, mezz'oncia: questa pomata è uguale ai migliori cosmetici o belletti.

Per conservare lungo tempo la pomata. Fondendo il grasso di porco aggiungasi un poco di buon agresto quando comincia a bollire: la dose è circa un bicchiere da tavola su 3. libbre di grasso e lasciarlo consumare. Ve. di *Acacia falsa*, *Gelsomino*, *Giaro*, *Giglio*, *Mandorla*, *Pioppo*.

Po-

Pomazie, lat. *Pomatia*, fr. *Pomacie*. Si dà questo nome alla lumaca delle vigne e de' giardini. La scorza di queste è di fondo giallo con istrisce di giallo più oscuro. Queste lumache sono buone a mangiarsi, come si mangiano le lumache che si trovano presso le siepi ec. V. *Lumaca*.

Pometo. V. *Parco*.

Pometto. V. *Azzeruolo*, *Rovo ardente*.

Pomice. V. *Pietra pomice*.

Pomifere piante, lat. *Pomiferæ plantæ*, fr. *Pomifères plantes*. Nella botanica sono quelle che hanno un frutto grande e coperto di una dura scorza o pelle. Con ciò si distinguono dalle baccifere, che hanno solo una sottil pelle sopra il frutto. Le piante pomifere hanno un fiore nudo, monopetalo, diviso in 5. partizioni e che viene sulla cima del frutto, che gli succede. Le piante pomifere si dividono in piante pomifere capreolate o quelle che serpeggiano per via di certi tenerumi o pipite, che i Latini chiamano *Capreoli*. V. *Cirri*. Tali sono la zucca, il mellone, il cocomero, la balsamina, il cocomero asinino, la coloquintida ec. Altre sono non capreolate, le quali non hanno gli urili colli quali s' attaccano. Di questa sorte è la cucurbità clipeata, il melopepone clipeiforme ec. Il qui sopra spiegato nome ora sembra che abbia cambiata significazione, e pomifere sembrar debbono quelle piante che portano frutto come la mela chiamata pomo; così il persico, il bricoccolo, cotogno, pero ec.

Pomo. V. *Melo*.

Pomo d' Adamo, lat. *Pomum Adami*, fr. *Pomme d' Adam*. Si dà un tal nome ad una specie o varietà di limone o di cedro, già mentovata nell' articolo *Limone*; e cotesto frutto è come una melarancia, ma molto più grosso, d'un giallo più carico e d'un odore meno acuto: la sua

 pel-

pelle è mediocremente grossa, ineguale, incavata in varj siti come se fosse stata morsicata: la sua polpa è simile a quella del cedro, ripiena di sugo che si accosta a quello della melarancia, ma che non è punto grato. Nei paesi caldi viene coltivato nei giardini l'albero che porta un tal frutto. Esso fu trasportato dall'Assiria negli altri paesi: il suo frutto è aperitivo e conviene nello scorbuto e nelle febbri continue e intermittenti.

Pomo d'amore. V. *Pomo d'oro*.

Pomo balsamo. V. *Balsamina maschio*.

Pomo giudaico. V. *Balsamina maschio*.

Pomo granato. V. *Melo granato*.

Pomo di maraviglia. V. *Balsamina maschio*.

Pomo di Novogrod. Havvi un frutto della specie delle mele o pomi, detto di Novogrod, paese della Russia da dove viene il frutto, e ne sono venute anche delle piante nella Lombardia e altrove.

Pomo d'oro, Pomo d'amore, Tomates, lat. *Pomum Amoris, Solanum lycopersicum*, Linn. *Solanum pomiferum fructu rotundo, striato, molli*, C. Bauh. fr. *Pomme d'amour, Pomme dorée, Tomate*. Pianta d'origine americana. La sua radice è fibrosa, e pullula alcuni tronchi lunghi dai 4. ai 5. piedi, villosi, debili, voti al di dentro, ramosi, che si ricurvano e che stanno distesi sul terreno, rivestiti di gran numero di foglie trinciate nei loro orli, puntite, tenere, un po villose e d'un verde pallido: i suoi fiori hanno la figura di piccole rose, e nascono tra le foglie dei ramuscoli 10. o 12. insieme e sono gialli ed attaccati a pedicoli, ognuno dei quali ha un nodo vicino al fiore. Succedono ai fiori alcune frutte grosse anche come un grosso pomo, di varie figure, ovali, piatte, bitorzolose, rotonde, unite, lucide, morbide al tatto, polpose, di color giallo rossastro, acidette e buone da mangiare; divise al di dentro

tro in molti loculi, che racchiudono varie semenze rotonde, appianate, giallastre. Sebbene da degni scrittori si voglia che tale frutto sia velenoso e che produca sopore; ciò non ostante dalla quotidiana esperienza siamo bastantemente convinti, che nel nostro clima non nuoce e se ne adopra il sugo nei manicaretti, col riso in minestra, si mangia arrosto con qualche condimento, in insalata e in altri modi come le mereggiane, e come queste è di poco nutrimento. Chomel racconta di aver conosciuto persone le quali mettevano in infusione questo frutto in olio di olivo e ne usavano per le ammaccature, tumori, reumatismi e sciatica; essendo esso ottimo risolvente e calmante i dolori. Il sugo si ha per eccellente rinfrescativo e giova contro l'infiammazione risipolatosa degli occhi, come contro la risipola istessa; ma se questa infiammazione, che viene nella pelle con dolore e rossore fugace al tutto è nel suo principio, sarà prudenza di non usarne per li mali effetti che le ripercussioni producono e però conviene usarne quando il male già declina. Le foglie parimente hanno il suo luogo in medicina e si fanno fomenti colla decozione delle stesse o pure impiastro, come si pratica di quelle di solatro ortense contro le stesse malattie. E' pianta annua e si coltiva negli orti in terra piuttosto grassa ed umida. Si semina in aprile in piana terra: arrivate le piantine a certa grandezza si trapiantano a solchi per poterle inacquare alla distanza di più d'un piede una dall'altra. Vi si mette poi accanto ad ognuna una canna o altro sostegno a cui si attaccano come i fagiuoli, per non lasciarle serpeggiare per terra. Il frutto secondo la stagione più o meno calda matura in luglio e agosto e diviene tutto rosso. In tale stagione è particolarmente grato e opportuno nei cibi pel suo sapore acidetto; ma non

ne va abusato. Vedi l'articolo seguente. Non solo se ne fa uso grande fresco, ma se ne fanno conserve per condimento in tutto l'anno.

Conserva di pomi d'oro solida. Prendete una quantità grande di pomi d'oro, metteteli tagliati in pezzi in una caldaja grande o cazzarola rotonda, fateli bollire a fuoco allegro con qualche garofano, pepe schiacciato e poco sale, movendoli di tempo in tempo: allorchè principieranno ad asciugarsi passateli poco per volta per un setaccio di crino a forza di braccia, non dovendo restare nel setaccio che i semi e le pelli. Pulite la caldaja, rimettetevi di nuovo i pomi d'oro sopra un fuoco temperato, fateli bollire dolcemente, movendoli sempre con una cucchiaja di legno, finchè diverranno densi come una marmellata; ripassateli di nuovo per un setaccio più fino, votateli poscia in un vaso di terra e lasciateli così fino al giorno susseguente. Quindi li rimetterete sul fuoco, li farete cuocere lentamente, movendoli sempre per timore che non brucino nel fondo: che se ciò accade, bisogna buttarli via; mentre prendono un odore ed un sapore di bruciato assai disgradevole: replicate così per 2. o 3. giorni, asciugandoli sempre sopra il fuoco, movendoli continuamente. Quando vedrete che sono ridotti come una pasta maneggievole, lasciateli raffreddare, formatene allora tanti toteri o bastoncelli lunghi mezzo palmo e grossi da poterli tenere in mano col pugno serrato; fateli asciugare maggiormente a un sole temperato o alla stufa sopra fogli di carta, incartateli e conservateli in luogo fresco ed asciutto. Bisogna osservare che non si dissecchino soverchiamente. Quando volete adoperarli, stemperatene con un poco di brodo quella quantità che vi bisogna, e servitevene in tutto ciò che volete fare al sugo o culì di pomi d'oro.

Con-

Conserva di pomi d'oro liquida. Quando li pomi d'oro saranno passati al setaccio la prima e seconda volta come i precedenti, fateli ancora asciugare un poco sopra un fuoco moderato, come una marmellata alquanto densa, lasciateli raffreddare, riempitene dei barattoli di terra verniciati, e sopra ponetevi un dito d'olio d'oliva buono, coprite i barattoli di carta, legateli all'intorno e conservateli in luogo asciutto e fresco. Bisogna però osservare che i barattoli siano piccoli, acciò non restino smezzati lungo tempo; ed avere attenzione che i pomi d'oro restino sempre coperti dall'olio;altrimenti prenderebbono d'acido mediante l'umidità che racchiudono e che non è stata consumata sufficientemente dal fuoco. Quando si vuole adoperare questa conserva, se ne prende qualche poco con un cucchiajo di argento o di rame, si scola bene dall'olio e si pone ove si vuole.

Pomo d'oro a peretta, lat. *Solanum lycopersicum pyriforme*. Il pomo d'oro che noi andiamo ora a descrivere coi sigg. abb. Gilii e Xuarez nelle loro Osservazioni fitologiche, benchè sia congenere al pomo d'oro, *Pomum amoris* degli antichi scrittori, descritto nell'articolo precedente, è nulladimeno affatto da quello diverso nella forma de'suoi frutti. Se ne è avuto il seme in Roma da alcuni anni a questa parte. S'innalza questo pomo d'oro all'altezza ordinaria di quello comune, e non guari da quella dissimile è nelle sue parti la pianta. Ella nel crescere abbisogna anche di sostegni a cagione della flessibilità del suo caule. Questo è subirsuto e rotondo, e le foglie che lo vestono sono di un cupo verde, intagliate, sostenute da forti peduncoli, i quali sono ornati di piccole ale: sorgono fra le foglie i gambi del fiore, i quali sono della lunghezza circa di un palmo, genicolati e con altri gambetti lateralmente gli uni agli

altri opposti, ciascuno de' quali regge il suo fiore. E' il fiore di color giallo pallido, monopetalo, colla corolla divisa in 5. parti, fornito di 5. stami ed un pistillo, il quale poi cresce in frutto. La sua figura è di una piccola pera, onde è piaciuto di distinguerlo col termine di *pyriforme*. Del rimanente la disposizione de' suoi frutti è simile a quella del pomo d'oro precedente. Questa al parere del Linneo non sarebbe che un'altra varietà, benchè sembra non doversi rigorosamente chiamar varietà; ma vera specie diversa quella che costantemente conserva la sua primiera forma per quante volte torni a seminarsi. La grandezza dei frutti è stata diversa in 2. diversi anni che sono stati seminati. Furono nel primo anno più piccoli, e nell'anno secondo furono almeno di una doppia grossezza; onde per darnè una qualche idea si può dire essere stati i secondi della lunghezza di circa 2. pollici, e di una proporzionata grossezza. Sono sul principio di color verdognolo, il qual colore va a schiarire a proporzione che cresce. Tende allora al giallo, e finalmente a grado a grado prende un bellissimo colore rosso. Incomincia questa pianta a fiorire essendo ancor bassa; ed osservansi i suoi primi fiori sul principio del mese di luglio. Va tuttavia crescendo ed aprendo dei nuovi fiori, ed intanto si osservano i primi già cresciuti in frutto, onde su la stessa pianta nei successivi mesi di agosto e settembre si veggono in basso dei frutti maturi, più sopra degli altri non maturi e nell' alto dei fiori. I frutti sono assai abbondanti in ciascuna pianta, vengon coperti da una delicata pellicola e ripieni sono di una sostanza molle ed umida nella quale nuotano moltissime semenze di figura compressa ed orbicolata, le quali perfettissimamente maturano ed atte sono a riprodurre la propria specie. Di questa specie di pomi d'oro

d' oro può farsi gli stessi usi che soglion farsi degli altri comuni; ma a preferenza di quelli sono di un gusto più delicato e meno acido: onde non come quelli, facendone un uso non troppo moderato, cagionar sogliono delle diarree, indigestioni, terzane ed altre malattie. Gl' Indiani sogliono mangiare di questi frutti crudi, conditi a modo d'insalata, ovvero cotti in diverse maniere; ma più grati sono al loro palato allorchè tritati ed uniti al peperone messovi sopra del sale, così li mangiano; ed in questa maniera a modo di salsa gli usano con carne, e loro conferiscono all' appetito. Per quello che appartiene all' uso medico si giudica questa pianta di natura frigida e secca, e perciò si sono sperimentate buone le foglie ed i frutti pestati ed applicati a modo di empiastro per curare il fuoco sacro, l' egilope e per mitigare i dolori del capo; come pure giovano alle infiammagioni del ventricolo ed alle parotidi. Il loro succo è buono per le infiammazioni della gola e per le ulceri che vi possono essere. Si dà con buon successo ai fanciulli che patiscono di siriasi; giova ai dolori delle orecchie distillandovelo. Le intere perette cotte in olio comune pretendono aver virtù per guarire le scabbie. Per quello poi che riguarda la coltivazione di questa pianta non si debbono usare altre cautele che quelle che praticare si sogliono nel coltivare il pomo d' oro comune.

Pomo di terra. V. *Patata*.

Ponche. V. *Punce*.

Ponente. V. *Occidente*, *Marino*.

Popolazione. Lascio ai politici l' investigare d'onde provenga la maggiore o minore popolazione d' un paese, d'una città, d'una provincia. Io dirò soltanto ciò che è convenuto generalmente e che il marchese di Turbilly per esperienza c' insegna, cioè che l' a-

gricoltura e la popolazione s'ajutano reciprocamente; onde se cresca la popolazione cresce l'agricoltura per la copia maggiore delle mani, che coltivano la terra; e crescendo l'agricoltura il contadino si rende più comodo e si tratta meglio e prolifica più. V. *Contadino*, *Dissodare*.

Popolo. V. *Pioppo*.

Popone. V. *Mellone*.

Populagine. V. *Calta*.

Populo. Un rosolio dilicatissimo, leggiero e dolce a beversi. Per fare questa bevanda da dame, pigliate 3. pinte d'acqua, fatele bollire; e quando elle sieno raffreddate mettetevi una pinta di spirito di vino, una pinta di zuccaro chiarificato, un mezzo bicchiere di essenza d'anisi, altrettanto di essenza di cannella, un poco di muschio a chi piace ed un poco d'ambra in polvere preparate o qualunque altro odore grazioso sia alla moda Si osservi come negli altri rosolini di non far troppo cuocere lo zucchero chiarificandolo, perchè troppo cotto si candisce nel rosolio, e fa delle nuvole. Si accusa il populo di Marsiglia d'essere soggetto a corruzione, perchè si fa coll'acqua fredda; che all'incontro quando ella è cotta non si guasta giammai.

Altra maniera. Prendete una pinta di siroppo cotto in buona consistenza, una pinta di vino bianco del più chiaro ed una pinta di spirito di vino. Fate riscaldare alquanto questa mistura, acciocchè bene s'incorpori. Poi passatela dolcemente per la casseruola con 2. o 3. ammandole pelate e battute ed un gruppetto d'odore, se voi non abbiate l'essenza da aggiungervi.

Porca, *Colla*, lat. *Porca*, fr. *Rayon entre deux sillon*. Quello spazio di terra fra solco e solco, ove si semina e si ricopre la semente.

Porcacchia, *Porcellana*. V. *Portulaca*.

Por-

Porcellana, fr. *Porcellaine*. E' una specie di terra da far vasi, bianca ed alquanto trasparente. Gli orientali Cinesi e Giapponesi sono da gran tempo in possesso di fare la più bella porcellana. Quanto la porcellana è più antica, tanto ha maggiore stima. Si è tentato dagli Europei d'imitarla, e dopo alcuni secoli finalmente vi si è riuscito. La Sassonia è stata la prima a porgerci delle porcellane non inferiori a quelle dell'Indie, ed in molte parti della Germania si è procurato d' imitare la porcellana sassone, ma con successo infelice. I Francesi industriosi anch' eglino hanno alzate delle fabbriche: ma non sono giunti ad eguagliare nè l'indiane, nè le sassoni, nè le tedesche. In Toscana nella fabbrica del sig. marchese Ginori si è giunto a molta perfezione, e la porcellana di quelle fornaci è molto in commercio per la sua pulizia e fortezza. A Napoli pure il re una ne ha eretta, d' onde sono usciti i più bei pezzi che in niun'altra fabbrica delle nostrali e con belli smalti e miniature. I lavori che fa in Roma la fabbrica del sig. Gio. Volpato celebre incisore in rame, sono belli e buoni; ma sono belle particolarmente le statuine cavate dalle belle antiche per deserte ec. Con tutto ciò le porcellane europee non sono della qualità intrinseca delle cinesi e di quelle del Giappone. In Europa si è sostituita al kaolin cinese della terra argillosa e marnosa, terra da porcellana, che il fuoco cangia in un vetro semitrasparente, carico e turchinastro. V. *Kaolin*, *Marna*.

Fingere o contrafare la porcellana. Pigliate un vaso di vetro chiaro, riempitelo di calce viva bianchissima, e mettetelo in una fornace da vetraj: esso dopo 3. o 4. giorni esciravvi bianco come la porcellana: ma questo non è che un vetro colorato.

Modo d' imballare la porcellana per il trasporto. In Sas-

Sassonia usano di far costruire una cassa espressamente per i pezzi che vogliono imballare, qual cassa deve esser fatta con tavole, che s'incastrino in adattate scannellature; per maggior sodezza incollano striscie di carta fina su tutte le fissure, e ne aggiungono delle più forti. Mettono allora un letto di stoppa al fondo della cassa e vi spargono della crusca; su questa base collocano la porcellana, quindi colano del grasso o sugna nella cassa in modo che la porcellana ne resti del tutto coperta, e fra questa sugna e il coperchio pongono uno strato di stoppa. Inchiodato il coperchio, attaccano nuove liste di carta sulle fessure, e poi legano con corde la cassa. Quando si tratta di cavar fuori della cassa la porcellana, si apre un poco abbasso, e si pone sopra un gran vaso presso a un cammino, il grasso si fonde e lascia scoperta la porcellana, la quale deve poi immergersi nell' acqua calda, che porta via il resto del grasso. V. *Majolica*, *Mastice*, *Indorare*.

Porcelletta. V. *Storione*.

Porcelletto, o *Porchetto d' India*, lat. *Porcellus Indicus*, fr. *Cochon d' Inde*. Codest' animale è più piccolo del coniglio, le sue orecchie sono trasparenti e rotonde, egli non ha coda; i suoi denti sono simiglianti a quelli del topo; il suo pelo, che è corto, può esser paragonato a quello de' porci, composto essendo di sottilissime setole. Il suo colore varia, ma nella maggior parte è d'ordinario macchiato di gran macchie nere, bianche e rosse. Questo animale benchè originario del Brasile e della Guinea, con tutto ciò ne'paesi temperati ed anche freddi riesce fecondo quando si tenga riparato dalle intemperie dell' aria e delle stagioni. Codesti animali sono di un temperamento così prematuro, che si vanno cercando, e s' accoppiano 5. o 6. settimane dopo la nascita, ma senz' esito; non essendo

do capaci alla generazione che dopo sei mesi. Le femmine portano soltanto 3. settimane, e si sgravano almeno ogni 2. mesi di 7. o 8. figliuoletti che allattano soltanto per 15. giorni. I figliuoletti che nascono producendo nello stesso modo, si rimane quindi sorpreso della loro pronta e prodigiosa moltiplicazione. Con una sola copia si potrebbe averne in un anno un migliajo. Ma si vanno distruggendo con prestezza uguale alla loro moltiplicazione; poichè il freddo e l'umidità li fanno perire. Codesti piccoli animali ed anche i maschi si lasciano mangiare dai gatti senza resistenza. Eglino non posseggono alcun altro sentimento se non se l'amore. S'infuriano, s'arrabbiano, si battono e s'uccidono per godere una femmina. Passano la loro vita nel sonno, nel trastullo e nel mangiare. In tutte le ore del giorno e della notte essi mangiano ed in tutte le ore cercano di prendersi trastullo. Non bevono giammai, ma orinano ad ogni momento. Il sugo delle piante e delle frutte serve loro per bevanda. Hanno una specie di grugnimento, segnale di piacere quando sono vicini alle sue femmine, ed uno strido assai forte quando provano alcun dolore. Si nodriscono come i conigli. Si mantengono nelle case più per piacere, che per utile. La carne però si mangia, si toglie loro il pelo come ai porcelli, e cotti arrosto su lo spiedo o nel forno non sono spiacevoli.

Porcellino, *Porchetto da latte*. E' un porcello da latte. Questo s'uccide per isgravare la troja di qualche parto, mercecchè ella non potrebbe allevarli tutti; e colla sua coratella, fegato, interiora ec. mescolate con visciole secche, prugne, pera, mela, finocchio forte, oliva senz' ossa, agresto, funghi, carni ec. si riempie e si cuoce intero nel forno. Devesi avere attenzione a bene uccidere il porchetto da latte, d'onde dipende la bian-

bianchezza della sua carne, il suo buon gusto e la facilità nel pelarlo. Per ciò fare immergete il coltello nella gola del porchetto da latte e spingetelo bene avanti acciò gli giunga al cuore e muoja subito. Abbiate un gran caldajo sopra il fuoco con acqua; quando è un poco più che tiepida ponetevi dentro il porchetto, tenendolo per i piedi di dietro per moverlo spesso fino a tanto che stropicciandogli la coda, il pelo venga via facilmente. Levatelo dall' acqua, mettetelo sopra una tavola, strofinatelo prontamente colla mano a forza di braccia, onde torgli tutto il pelo. Tolto questo, lavatelo e sventratelo finchè è caldo, levategli tutto ciò che ha nel corpo alla riserva dei rognoni; ed osservate bene di levargli il budello dell' ano, altrimenti avrà un cattivo sapore. V. *Porco*, *Porchetta*.

Porchetta. Benchè il nome sia in diminutivo, la porchetta significa un bel porcone grasso, grosso e paffuto, che pieno di cose buone, particolarmente di finocchio ed altre erbe odorifere come il detto porcellino, e cotto intero in un forno, alle feste è venale sul Bolognese e su la Romagna, al carnevale ed all' inverno. Questo è un cibo da popolo.

Porcile. La stalletta del porco. V. *Porco*.

Porcino. Quello che s' appartiene al porco. Così le setole porcine. In secondo luogo quello che è di cibo al porco o per la sua viltà dovrebbe darsi al porco, che è di buona bocca: così diciamo a certe pera di pessima qualità, pera porcine, brune porcine, castagne porcine; ed il pan porcino, cioè il ciclamino ha tal nome perchè il suo tubero viene avidamente ricercato da' porci.

Porco, *Ciacco*, *Majale*, *Animale nero*, lat. *Sus*, fr. *Porceau*, *Cochon*. Un articolo interessantissimo nella economia domestica e rustica. Un animale domestico che s' ingrassa, di cui si salano le carni, le quali sono d'un

d'un gusto eccellente. La femmina si chiama troja, la quale in una sola ventrata vi espelle 10. o 12. porcellini, de' quali non se le devono lasciar sotto che 7. od 8. Si portano gli altri al mercato quando hanno quindici giorni e si vendono. Si risparmino i maschi, i quali riescono assai meglio per ingrassarli, e sono più sani. V. *Porcellino*. Il porco maschio crescendo si chiama verre, e castrato ritiene il suo nome di porco.

Qualità del verre e della troja per la razza. Il verre non è atto alla generazione che da un anno a 5. La sua testa deve essere grossa, il suo grugno lungo, l' orecchie grandi e pendenti, le sue gambe corte e grosse, in somma deve avere il corpo lungo e grosso senza essere ingrassato. La troja abbia le medesime qualità; il ventre sia largo ed ampio, e le sue zinne o tette siano lunghe.

Della stalletta de' porcelli. Questa deve essere situata in un luogo secco ed esposto al sole; ma che non sia per altra parte troppo calda. Il sole di levante e di mezzo dì hanno la preferenza. Deve avere della pendenza contro l' albio o alveolo, ed un piccolo canale che dia sfogo alle urine. Il pavimento sia ben lastricato, ed abbia una divisione che d' una stalletta ne faccia due. Ove è l' albio del cibo non siavi strame, ma sia nell'altra divisione. Anche al porco, che è porco, la pulizia sta bene. Fuori della stalletta si metta un tinozzo che raccolga le urine del porco. Non evvi liquore più prezioso di quello per gli alberi fruttiferi e per gli erbaggi.

Tempo di far coprire la troja. Al cominciar di febbrajo fino alla metà di marzo si dia il maschio alla troja. Il differire più tardi, es. gr. a maggio ed a giugno, è di pregiudizio ai porcelli, i quali colti ancor teneri dall' inverno s' intristiscono e non sono di buona venuta. La troja partorisce 2. volte l'anno e porta 5. mesi, e tal

ora

ora 4.: la seconda volta si può darle il maschio a settembre acciò a primavera partorisca. Quando il maschio sarà occupato nell' operazione, per la quale si mantiene, lo pascerete con maggior abbondanza dell' ordinario, acciò si mantenga robusto; e lo stesso trattamento farete colla troja allora che ella sia vicina al parto. Vi sono alcuni che pretendono che sia buono il cangiare di razza, ed alcuni ciò stimano superfluo. La sperienza e l'uso del paese vi accerteranno di questo fatto. Quando la troja per essere sufficientemente pregna più non abbia bisogno del maschio, si separi da esso per timore o che egli la faccia abortire o ne mangi i porcellini quando sieno nati. Non si manderanno adunque al campo insieme, e tanto meno si lasceranno nella medesima stalla. La troja stessa alle volte mangia i suoi piccolini, ma ciò fa per fame. La grossa famiglia che ella deve allattare la esinanisce e l' estenua moltissimo. Che però l' alveolo sia sempre ben pieno onde patire non possa la fame. Il porco sì maschio, che femmina quando ha fame s' attacca a tutto senza distinzione.

Cura che si deve avere per i teneri porcellini che s' allevano in casa. Bisogna tenerli ben netti, lavandoli di tempo in tempo da che avranno 15. giorni, e s' egli sia di state anche prima de' 15. giorni. Se la madre non possa supplire ad allattarli tutti, si può dare ai porcellini del siero o del latte al quale sia stata tolta la panna. Qualche giorno dopo si possono aggiungere al latte de' pomi di terra tagliuzzolati e cotti nel latte, o mescolate con questo qualche pugno di farina di segale che ad essi si porge di tant' in tanto. Questa vivanda sarà loro moltissimo profittevole. Tutto ciò si dia tepido, fino a che i porchetti sieno venuti un po grandicelli. Dopo questo primo nodrimento si dà loro dell' erba ed i rifiuti dell' orto e della cucina. Se il tempo è dolce si lasci-

scino prendere un poco d'aria, o almeno si tenga aperta la porta della stalletta.

Maniera d'allevare i porcelli che si conducono al campo. Quest' animale è molto dilicato e teme il freddo; per la qual cosa egli è molto difficile l'allevarli in tempo d'inverno allorchè sono piccoli e non abbastanza robusti per soffrirne i rigori. Tre settimane adunque dopo esser nati cominciano a separarsi dalle loro madri i porchetti e condursi al campo per pascersi dell' erba, se la stagione però lo permetta. Non si scordi il porcajo di dare a bere ai porcellini sera e mattina dell' acqua imbiancata con un poco di farina o almeno con un poco di crusca. Quest' attenzione durar deve fino a tanto che abbiano toccati i 2. mesi d'età. Allora si scielgono quegli che vogliono tenersi in casa per provisione domestica, e si portano li altri al mercato. Quando la mandra sia un po meno numerosa si può dare agli animalini un nodrimento più ampio, ed in luogo dell'acqua con un po di crusca si dà ad essi del siero ove posta siasi della crusca. Il contadino che ha il suo porcello e la sua vacca, fa il formaggio col latte di quella e regala il porcello col siero. Questa diligenza non si può usare còn una mandra troppo numerosa. La lavatura delle scodelle e de'piatti, delle pentole ec. mescolata col siero è un nodrimento sano e sostanzioso per il porcello in casa. Si aggiunge alla prebenda qualche frutto marcio, qualche rapa, pomo di terra, mondatura di erbaggi, bucce di frutti e simili cose. Così si trattiene fino ad aprile il porcello. In questo tempo nasce l'erba che fornisce il miglior nodrimento per esso. I porcelli si mandano colle pecore, e chi può mandarli al campo è ben poco economo se pretende di mantenerli in casa. Quando però viene l' autunno e che si pensa ad ingrassarli, allora devesi triplicare la dose e

mu-

mutare regime. Non devesi però tutt'ad un colpo dare una dose abbondante e sostanziosa al vostro allievo, ma allargare la mano a poco a poco. Perciò per i primi 8. giorni che il porcello si mette in grassa gli farete una pappa di acqua e crusca mescolata con un poco di siero, aggiungetevi delle fogliacce di cavolo, lavatura di piatti e simili, e farete cuocere il tutto e glielo porgerete caldo, ma non troppo. Questa olia putrida lo purga, gli move il corpo e lo adatta ad un cibo più sostanzioso e più forte. In tempo di questa purga si può lasciar prendere a lui un poco d' aria per assuefarlo insensibilmente al ritiro. Passato questo tempo si chiuderà egli nel suo stallino di dove non sortirà che grasso, per andarsene al pizzicagnolo. Non si daranno più cavoli in quel tempo, ma crusca bollita nel siero. La vivanda sia un poco densa da che sia bollita; ma non si metta nell'albio che dacchè sia raffreddata. Si aggiungerà un po d'orzo bollito ed alquanto d'avena cruda, e questo trattamento se gli fa per altri 8. giorni. Dopo di che si darà al majale della crusca bollita con lavatura di piatti in tanta copia che gliene avanzi. Quando l'animale si rallenti dal mangiare, è vicino o è giunto alla pienezza del suo grasso. Le carotole ingrassano il porcello, ma ne guastano il grasso. Alcuni disapprovano anche il dare agli animali in grassa delle frutta fracide: ingrassano è vero, ma li mettono a pericolo di ammalarsi. Le crivellature del grano, le spazzature di granajo ed un poco di formento sono cose atte ad ingrassare un porcello; ma più d' ogn'altra cosa, l'orzo, il formentone, dei piselli cotti e macinati. Vi sono de' paesani che salassano il loro porcello sovente. Ciò ajuta ad ingrassarlo di più ed impinguarlo più presto. Manca per economia che di quel sangue se ne facciano dei sanguinacci. Lo Scopoli osservò che le donne della Car-

Carniola ingrassano i loro porci colla specie di lichene o musco detto d'Islanda, *Lichen Islandicus*, Linn. fr. *Mousse d'Islande*, dandone loro a sazietà. Gli Svizzeri industriosi usano dei grandi riguardi pei majali grossi che allevano alla montagna ed al piano. Circa a quegli che allevano in monte: 1. Prima di metterli fanno passare un anello d'acciajo nelle loro narici, acciò col grifo non guastino i pascoli; 2. Menano al pascolo il porcello la sera ed a punta di giorno lo chiudono nello stallino. 3. Alla mattina se siasi fatto del butiro, gli danno il siero; se no del latte al quale sia stata levata la panna, e questo si fa a quel porcello che si suole ingrassare per l'autunno prossimo. 4. Se hanno 4. vacche che diano latte si possono agevolmente mantenere 2. porcelli a siero. 5. I porcelli nodriti in montagna in questa foggia sono più facili ad ingrassarsi che quegli nodriti in campagna e nei boschi. Circa a quegli che si nodriscono in piano: 1. Si possono tenere tutto l'anno nello stallino se non si mandano alla montagna. 2. Si nodriscono alla primavera con delle erbe che li saziano, con del dente di lione ec. L'erba medica ed il trifoglio assai loro convengono, se se ne eccettuino le troje alle quali l'erba medica fa danno. Si getta ad essi della verdura, ma ben lavata e meno appassita che sia possibile. Una piana di bietole, le quali tagliate facilmente ricrescono, possono fornir di verdura sempre fresca e comoda i porcelli. In autunno le scorze delle rape, le carote, frutta e radici sono il lor cibo. Nell'inverno scorze di rape, pomi di terra e foglie di cavoli secche sono in quella necessità un cibo delizioso. Anzi si mettano tutti gli avanzi del giardino e dei frutti che sono sopravanzati l'autunno in un secchione o tinozzo. Vi si getti dell'acqua sopra con alquanto di sale, si prema il tutto con tavole con sopra de' sassi pe-

 san-

santi per tenere le materie compresse. La composizione fermenta e si conserva. Questo *salcraut* selvatico fatto alquanto riscaldare è un pan unto per i porcelli affamati. 5. D' ordinario si dà a mangiare agli animali 3. volte al giorno. 6. Si assicura che i topinambour o sieno pera di terra, che si ministrano crudi, sono un eccellente nodritura e forse forse potrebbonsi ingrassare i porcelli con questi, che sono più fecondi delle patate o pomi di terra. V. *Patata*, *Faggio*, *Campo*, *Olmo*, *Marrone*.

Bevanda per i porcelli. 1. Si tiene nella cucina del padrone un mastello o piccolo secchio ove si gettano le lavature de' piatti, i rimasugli della tavola, i rifiuti della cucina, eccettuate le foglie di carcioffolo; e se questa bevanda è fredda si faccia riscaldare. 2. Si può aggiungere un poco di crusca o di latte dimagrato, e questo ultimo si può dar tutto schietto. 3. Nei gran caldi si può dare agli animali acqua del tutto fredda di fontana. 4. Prima di dar loro a bere si netti l'alveolo, e se trovasi cibo avanzato si ristringa alquanto la mano e si diminuisca la dose. 5. Due volte al giorno si facciano bere e se il mastello è pieno di commestibile, questo si detragga dalla vivanda.

Maniera colla quale gli Svizzeri ingrassano i loro porci. 1. L'autunno conviene meglio d' ogn' altra stagione per mettere porcelli all' ingrasso. 2. Si aumenta successivamente il nodrimento in quantità ed in qualità. Ecco press' a poco l' ordine che tengono. 3. Tre volte al giorno sul principio si danno loro delle rape, dopo delle patate e de' frutti, poi delle carote e delle radici e si finisce colle ghiande. Se queste si hanno in casa gli si devono dare nella stalla. Il tutto si cuoce, eccettuatene le ghiande, e vi s' aggiungono de' legumi, de' frutti e sempre della crusca. Alla fine si dà del tritello di for-

formento, del gran saracino, del formentone e s' aggiugne un poco di sale. 4. Al cominciamento, al mezzo e sul finir dell' ingrasso si dà a' porcelli un' oncia di salnitro; dicesi che li preservi dalla gramigna. 5. Bisogna tenergli assai puliti ed evitare che essi soffrano nè caldo, nè freddo. 6. La vigilia del giorno, che si vogliono uccidere si tengono digiuni. Tutte queste diligenze però diverrebbono inutili se non si prendesse a dovuto tempo la cura di castrarli, la qual funzione necessariamente deve farsi a quegli che si vogliono ingrassare. Soggiacer devono a questa operazione quando giungano all' età di 6. mesi. Se l'operazione sia fatta prima di questo tempo, la carne diverrebbe più dilicata, ma gli animali non verrebbono così grossi. Nel castrarli più giovani l'operazione è meno pericolosa. In qualche luogo li castrano di poche settimane e nello spopparli. Il tempo di fare quest' operazione si è l'autunno e la primavera. In estate evvi pericolo della infiammazione e della gangrena, e nell'inverno il freddo potrebbe irrigidire talmente la piaga che il paziente ne morisse. Circa il luogo proprio per essi non deggiamo mettersi in apprensione. Il porcello s' accomoda a tutti. Nelle foreste se la passano assai meglio. L'abbondanza de'frutti selvatici che ivi ritrovasi, delle radici, delle ghiande rendono inutile ogni cura. Questo nodrimento è sufficiente per renderli grassi abbastanza. La ghianda ingrassa quando è matura, ed appunto la matura è quella che cade dall'albero e vien pasciuta dagli animali. La ghianda di quercia è la migliore e fa il grasso più sodo. Ingegnoso è il risparmio di chi dà a bevere ai porci che tornano a casa dell' acqua mescolata con farina di loglio: questa bevanda addormentandoli fa che ben digeriscano il cibo e non s' affannino a ricercarne la notte, ciò che farebbono se non

dormissero. Questi avvisi e queste regole sono per chi vuol mantenere un porcello o 2. per proprio uso o per minuto guadagno. Chi vuole mantenere porcelli per negozio non si allontani dalle selve. Chi vuol tenere anche un piccolo numero di porcelli per suo uso non si scordi di far provisione di ghiande. Talora mancano al bisogno. Il raccoglierle a tempo è d'un grato risparmio. Se temete che le ghiande vi germoglino, fatele stare un giusto tempo nel forno tratto che ne sia il pane. Il forte calore farà morire il germoglio e le ghiande saranno sicure dal guastarsi. V. *Ghianda*. Questi animali sono avidi di tutti i frutti a nocciolo, e talora de' noccioli stessi; amano molto le poma, le pera, le rape, le carote, le radici delle felci, le lattuche, i marroni, i tartuffi, il pan porcino, la faggina ec. il formento, la segale, l'orzo, l'avena, i piselli sono buoni per loro: perciò crescono bene nelle corti, ove trovino di queste mondiglie o per terra o nel letame. Il seme di faggio però, il panello delle noci o rimasuglio spremutone l'olio rende il loro grasso flacido. Il formentone rende la loro carne *stagna*, cioè soda. Conviene mettere un letto nuovo di tant'in tanto ai porcelli senza però obbligarsi a togliere ogni volta il vecchio. Questa diligenza li tiene puliti, e si vede che essi la gradiscono, mentre il porco non iscava il letame di sotto, ma gode di voltolarsi nel letto nuovo. La pulizia ingrassa il porcello egualmente che il nodrimento che gli si porge.

Utile del porco. Della carne, del lardo, e della sugna e delle parti del suo corpo ne parleremo dipoi. L'urina è eccellente per adacquare i legumi, e s' impiega pura o mescolata con acqua di fonte. In quest' ultima maniera si può senza ribrezzo adoperare nei calori più forti dell' estate ed alle piante più dilicate, purchè abbia-

biano messa radice, e si adacquino al cadere del sole; ma se mai s'imbrattassero le foglie, bisogna sciacquarle con acqua chiara. All' inverno si possono bagnare i prati con questa urina. Il letame di porco è il meno caldo che si ritrovi. Ei conviene moltissimo agli alberi e fertilizza i terreni secchi e sabbionosi. Se spesso mutisi il letto al porco si fa una sufficiente dose di letame. Il vantaggio del giardino che si cava dal letame porcino compensa assai bene quel poco d' erba prestata al porcello; ed un porcello in campagna costa quasi che nulla dalla quarta settimana fino al punto che si comincia ad ingrassare. L' utile di quest' animale è tale, che ogni contadino dovrebbe tenerne almeno una copia; colla vendita di uno verrebbe ad essere compensato della spesa fatta nella compera e nell' intertenimento d' amendue, ed il secondo restarebbegli franco. I molinai ai quali sovrabbonda la crusca e la polvere volatica del mulino sono in portata di tenerne un buon numero. Il porco è un oggetto considerabile del commercio. Dalla Romagna e dalla Marca principalmente a migliaja i porcelli vanno a Venezia con profitto non ispregevole di quelle provincie.

Malattie del porco e modo di guarirle. Si conosce il porco essere malato quando le di lui orecchie sono languide, quando è più pigro del solito e quando ha perduto l'appetito. Questi segni sono esprimenti la malattia; ma può esser ammalato senza questi segnali. Ne dà però degli altri non equivoci. Quando vedrete che il porcello dimagra si consuma a poco a poco, egli allora assolutamente è malato. Per accertarvene si prende a contropelo un pugno di setole o sul dosso o sul collo e si sterpa. Se la radica di questo pelo è bianca e netta, questo è buon segno; se poi ella ha qualche segno sanguinoso o nericcio o un marciume denso, si può giudicare che il porcello è ma-

lato. Allora bisogna esaminare quale sia la sua malattia.

Apostema. Queste si vedono coll' occhio. Non fa altro mestiere che tagliarla colla bistorta o gamautte, farne sortire la marcia e mettere entro la piaga del sale minutamente pesto con sugna di porcello.

Catarro scrofoloso. Consiste in una enfiagione delle glandole del collo esterna alla gola, che va talvolta stendendosi fino alle orecchie ed alle spalle, e tosto che apparisce all' animale egli cessa di mangiare ed in termine di qualche ora se ne muore. Questa malattia non apparisce gradatamente, ma in un tratto, e prima che comparisca l' animale non dà alcun segno d'esser malato, nemen cessa di mangiare. Vien detta questa malattia in qualche luogo di Toscana il *mandella serra*, perchè serra la gola mediante la tumefazione. Si può credere che nasca da una impedita traspirazione. Questi animali sudano molto, specialmente nel viaggio forzato da un luogo all' altro, e così sudati entrano ne' ruscelli d' acqua fredda, attraversano pantani, si trattengono all' ombra dei boschi e conseguentemente si raffreddano. Si cava sangue al majale infermo sotto la lingua, se gli strofina la parte offesa con farina di formento mista con sale, si fanno forti fregagioni di ranno o liscía a ritroso del pelo, indi con bagni d'acqua chiara; nè altro se gli dà a bere che acqua di cavolo rosso, in vece del quale si può adoprare il cavolo broccolo romano o paonazzo, e foglie di gelso a mangiare. Talvolta se gli cava sangue alle spalle e si usano le dette fregagioni al grugno ed al collo con sale e farina.

Enfiagione. Quest'è una infiammazione di glandule del gozzo, la qual cagiona un'enfiagione sotto la gola. Converrà aprire questa enfiagione con de' taglietti larghetti un poco più di un pollice, ed in queste incisio

ni.

ni metterassi del vecchio grasso salato. La piaga terrassi invilunpata per 3. giorni, nel qual tempo 3. volte si muterà l' empiastro.

Febbre . Quando egli abbia la febbre, se gli caverà sangue dalla coda.

Fuoco di s. Antonio . Anche il porco è soggetto a tal male come le pecore, e non come in queste si manifesta per mezzo di un bottone doloroso e inflammatorio, ma si annunzia da principio con una inquietudine, una svogliatezza che dura 5. in 6. giorni. Questo diventa più sensibile a misura che il male fa progressi; finalmente il vacillamento delle gambe è più notabile; l'animale porta le orecchie pendenti, ha delle alternative di freddo e di caldo e della pena a regger la testa; le orecchie diventano fredde. Tale stato si decide così dal settimo o ottavo giorno con un cangiamento sensibilissimo nel colore della lingua, un fiato fetido ed uno scolo per le narici d'un cimurro denso, mucoso coll'accompagnamento d' un rossore risipelatoso che si scorge molto sensibilmente sotto il ventre. Allora l' animale mette acutissime grida. Questo stato flogoso si converte ben presto in una decisa cangrena; poichè si manifesta con un colore livido, in fine azzurrognolo o violaceo. Le sanguigne alle orecchie o alle vene del ventre sono indicate in questa malattia. Devono essere seguite da frequenti bibite d' un' acqua bianca fatta con farina d' orzo, alla quale si aggiugne qualche bicchiere di buon aceto.

Rogna o lepra . In 3. maniere si conosce un porcello esser leproso. La prima se visitando la di lui lingua, la parte di sotto si trova sparsa di piccole pustole nere. La seconda quando non può reggersi su i piedi di dietro; in terzo luogo quando sterpandogli un poco di pelo la radice si trova sanguigna. Allora si deve giudicare il

porcello lebbroso. Coll'avanzarsi del male, il palato, la gola, poi la testa e tutto il corpo si carica di pustole. Alle volte queste pustole sono tutte all'interno. La lingua la gola sono sane e l' interiora guaste. Le carni di un anima'e rognoso sono giudicate mal sane: il venditore deve restituirne il prezzo e la carne si deve cacciar via. Se poi non vi sia che qualche pustola superficiale, allora con un mese di sale si corregge il difetto; anzi dicesi che questo tantino di lepra rende la carne più dilicata. La ghiottonería di questo animale e la sua ingordigia lo rende soggetto a questa malattia. Per guarirlo dunque da questo male e per impedire che ei ne sia attaccato, ogni giorno si dovrà nettare il di lui stallino e mettervi il letto nuovo ed abbondante. Si salasserà sotto la coda, si farà lavare spesso in acqua chiara, e si farà passeggiare lasciandolo in libertà. In quest' occasione non deve a lui lasciarsi mancare il cibo; ma il suo nodrimento sarà di vinacce mescolate con crusca e con acqua chiara. Se con questo metodo il paziente non guarisce, almeno migliorerà. Inviluppate in una pezza un poco d' antimonio minerale in polvere, e mettetelo ad infondere per 24. ore nella lisciva fatta con ceneri di vite bianca, aggiungetevi una pizzicata di sale di saturno, e fatene prendere al porcello un bicchiere al giorno mescolato colla crusca, e ciò per 8. continui giorni. Si è proposto ancora di polverizzare dell' antimonio crudo e mescolarlo con un poco di farina d'orzo ed ispanderglielo sulla lingua. Si assicura che questo rimedio lo guarirà infallibilmente. Bisogna impiegare questa mistura, quando le pustole nericcie sieno bene spiegate sotto la lingua, o il male siasi spiegato per mezzo della raucedine. Se ne dà all' animale tre volte la settimana, oppure un giorno sì e l'altro no. Se non si tratta che di preservarlo, basta una volta la settima.

mana. L' antimonio veleno per gli uomini, non lo è per li porci.

Malattie contagiose. I majali sono poco soggetti, come lo sono le pecore ed i buoi, alle malattie contagiose e pestilenziali: pure se ciò arrivi, si curano colle radici dell' asfodelo grossamente pestate, le quali si gettino nel tinozzo ove vanno a bere o altro vaso, ove vengano loro sotto del muso.

Ammaccature. Si guariscono con grasso di porco, sapone tagliato minuto ed un poco d'acquavite: si fa bollire il tutto e si unge caldo l'animale 3. volte al giorno.

Piaghe. Tutte le piaghe del porcello si medicano con del sale e della sugna.

La *vertigine* si medica col salasso sotto alla coda e coll' apprestare al majale infermo il cibo stemperato in acqua calda.

Male della milza. L' ingordigia rende il porco soggetto a questa malattia. Si guarisce estinguendo nell' acqua che ei deve bere un tizzone acceso di tamarisco. Se il porcello avrà una malattia sconosciuta, voi lo terrete per un giorno ed una notte in perfetto digiuno, ed in questo frattempo metterete in infusione delle radiche di cocomero selvatico, volgarmente cocomero asinino, pestate, e gliele darete a bevere all' indimani: quando ne avrà abbondantemente bevuto, non tarderà di vomitare ed evacuerà così la cagione del male. Può inoltre considerarsi per una malattia anche l'effetto che fanno i grani lattiferi, di sciogliere cioè loro il ventre; e il conseguente rimedio è di tenerne i porci lontani, con quella cura con cui devonsi rimovere da tutti i prodotti preziosi, de' quali lasciati in loro balìa fanno scempio col rovinoso loro grugno. V. *Carbone*, *Oca*.

Tempo e maniera di ammazzare e salare il porcello. Per

Per mettere facilmente a terra un animale basta solleticargli il dosso. Si ammazzano per l' ordinario i porci da s. Martino a carnovale. All' estate il porco non è tant' in uso. Si ammazza il porco in varie maniere: altri dannogli una mazzuola ferrata sul capo e quando sia atterrato lo sgozzano e gli levano il sangue. Altrove risparmiano la cerimonia della mazzolata, ed avendo posto un randello nella gola del porco l' uccidono togliendogli il sangue: altri, come attesta il Tanara de' Bolognesi, e credo anche i Fiorentini perfetti anatomici, prendono il piede sinistro del porcello e lo applicano al petto dell' animale; e dove egli tocca, con uno spuntone lungo ed acutissimo penetrano nella cassa del petto e vanno a trovare il cuore. Chiudono la ferita cucendola e lasciano che il sangue tutto al cuore si riduca, di dove poscia lo raccolgono. In altro paese legano tutte 4. le zampe al porcello, e lo mettono in un mastello che riempiono d' acqua calda, ove lo lasciano per qualche tempo, la testa ed il collo fuori dell' acqua. Così nel bagno lo scannano e ne raccolgono il sangue, che pretendono scorrere meglio e totalmente. Ucciso il porcello, lo pelano come un porcellino da latte, facendolo passare per l' acqua calda bollente; in alcun altro luogo per economia di legna fanno passare il porco sulla paglia accesa sotto di lui e ne abbruciano le setole. Con un coltello tagliente si raschia la di lui pelle, e si fa venire candida qual neve. Si dice che quegli animali che si spelano ad acqua bollente conservano la carne più candida; e quegli che si spelano col fuoco l' hanno più saporita. Se appende per i piedi di dietro a 2. arpioni per aprirlo e levare le interiora e le budella, le quali servono per riempirsi. Si raccolga il rimanente del sangue. Si debba salarsi, non si tagli in pezzi fino a tanto che non siasi raffreddato e

non

non abbia in parte dissipata quella umidità della quale è ridondante la sua carne, affinchè il sale non incontri cosa che lo indebolisca. Qualche ghiottoncello vorrebbe che la carne prima di mettersi in sale s'affaggianasse un poco, cioè si lasciasse infrollire fino a sentirne alcun poco. In Roma i norcini uccidono il porco, trapassandogli sotto l'ascella fino al cuore rapidamente quello spuntone, senza cucir la ferita, nè fargli altro.

Preparazione del salatojo. Egli deve essere ben istuccato, talchè la salamoja non possa in alcun modo uscirsene. Deve il salatojo avere il suo coperchio che sigilli bene acciò non si dissipi lo spirito del sale. Se il salatojo fosse fatto de' legnami di qualche vecchia botte da vino o d'acquavite, il salato riescirebbe migliore. Deve avere la sua chiave acciò qualche ladroncello non faccia asciugar troppo la carne. Quando si sono prese queste precauzioni e che si vuole dare un buon gusto al porco salato, deve il salatojo lavarsi con acqua calda, nella quale bollite sieno delle erbe aromatiche come timo, salvia, spiga, maggiorana e simili. Si lascia seccare, poi si fa arroventare un mattone, il quale si mette nel salatojo; sopra un altro freddo e sul rovente si mettono 2. noci moscate grattate, e si chiude tosto il salatojo e si lascia così chiuso per una buon'ora acciocchè ben si profumi e ritenga l'odore. Altri fanno bollire 2. o 3. pugni di ginepro in una caldaja d'acqua, e rovesciatala nel salatojo la lasciano fin a tanto che egli ne abbia preso l'odore. Dopo di che si lava il tutto con acqua fresca che si getta perchè inutile. Quando però il profumo è di noce moscata non occorre lavare il salatojo, ma dopo un'ora o 2. si apre per ivi mettere la carne.

Come si sali il porco. Avendolo tagliato a pezzi, si mette per la prima cosa uno strato di sale; quì la mano deve essere più tosto liberale. Dipoi si mette il lardo che deve pur egli salarsi, e su questo sale si fa un altro strato di lar-

do fino a tanto che ve n'è e si sala;poi si mettono le parti più carnose, come la coscia o giambone o prosciutto, e così tocca via uno strato di sale ed uno di carne,e sempre questi strati della larghezza del salatojo. Si deve avvertire che il sale sia così distribuito che ogni pezzo abbia sale a sufficienza. Sovra i pezzi carnosi poi mettansi le costigliuole, i pezzi di capo, l'orecchie e le parti che hanno maggior copia d'ossa, i pieducci ec. Il sale sia ben pesto. L'ultimo strato sia sale. Si desiderarebbe che il salatojo fosse pieno, acciò non isventasse punto. La dose non si può prendere che a pratica, mercecchè vi sono delle specie di sale le quali salano assai, ed alcune altre sono più deboli. Al sale comunque egli siasi si può aggiungere alquanto di garofoli grossamente pestati, ed altri mescolano col sale del pepe pesto per far risaltare il gusto del loro salato: ma il pepe annerisce ed ingiallisce la carne, e più tosto la rende di cattivo gusto. Se nella carne abbivi del sangue, s'asciughi diligentemente. Quando il tutto sia ben ordinato si chiude il salatojo, e si lascia così per 15. o 20. giorni almeno, acciò la carne beva tutto il sale; e molti prolungano questo tempo almeno fino ad un mese. Da molti si usa comprimere con grave peso la carne, acciò l'umido scoli più presto. Il salatojo si tenga in un luogo fresco e secco. Vi sono di quegli che dopo un mese che stati sono i pezzi in salamoja, li cavano ed appendonli sotto la cappa del camino acciò si prosciughino al fumo, e di là non li staccano che quand'abbiansene poi a servire. Altri poi cavano i pezzi dal salatojo e gl'immergono un momento nell'acqua bollente, indi li attaccano per via di cordicelle in luogo arioso acciò secchino più facilmente. Ma l'una e l'altra pratica deve cedere alla pratica di quegli, che lasciano il salato nella sua salamoja ove non havvi pericolo che si guasti giammai, e di dove si tira solamente quella quantità che si vuole impiegare. Per sala-

re impiegate il sal bigio, che il bianco ha meno acrimonia e non vi conserverebbe 3. mesi la carne. Se deggiate salare con sale bianco servitevi di una delle 2. prime pratiche.

Il porco siccome quello che vivo niun utile apporta all' uomo fuori di un po di letame, morto restituisce con usura quanto ha consumato. La carne del porco in quante maniere si riveste! Ella viene nella sua propria forma, allesso, arrosto, appasticciata e fritta; ma poi mascherata ci viene sotto la forma di salame, salciccia, salcicciotto, mortadella, ora cruda, ora cotta ci favorisce sulla mensa, la quale senza il porco sembra un convito insipido da Ebrei. Il lardo condisce le minestre verdi, il cervellato le verdi e le bianche. Lo strutto viene nei fritti e negli stufati e negli arrosti. Il prosciutto ed i salami alle prime mense sono de' primi accarezzati. S'accompagnano (oltre l'esser ottimi da sè soli) colla carne di manzo, e saporita la rendono se sia insipida; s' uniscono coi fichi freschi e ne fanno risaltare il sapore. Quanto sono ben ricevuti a tavola i sanguinacci, i fegatelli, le tomaselle! Un cavalier del dente, che ben osservi i capitoli del buon gusto a tavola altrui, v' istruirà meglio di me de' buoni bocconi che si godono nel porco, mentre io passo per varj mestieri a veder l' uso che si fa dei regali che lascia il porco da che è morto. Le sanne o denti rivoltati servono ai cartai per lisciare e piegare la carta, ai legatori de' libri per rendere risplendenti i fogli o coloriti o dorati, ai doratori per brunire i loro lavori ec. Le pelli del porco grosso, del verre e della troja si adoperano in far fasce a' libri, crivelli pel grano e coperta di bavuli. I calzolari si dicervellerebbono per far passare un filo un po grosso per un forame piccolo, se non avessero le setole del porco; ed i pittori ed imbiancatori scarseggerebbo,

bono dei pennelli più grossi, se il porco non somministrasse loro le setole. Gli scultori colla cotica del porco fanno lo stucco per attaccare le pietre, ed i saponai delle cotiche ne fanno sapone. Un po di sego di porco entra nelle mie candele a farmi lume; e se viaggiando non ho avuta la seccaggine di sentir stridere le ruote, ne ho obbligazione al porco che mi ha lasciata la sugna per ugnerle. A voi signorine, che colla manteca o pomata che vogliate chiamarla, vi andate ugnendo lo spettacoloso vostro tupè, acciò non lasci cadere la polvere di cipro e resti stuccato come se fosse di gesso, la manteca è sugna di porco. V. *Strutto*, *Pomata*. Le ossa del porco somministrano ai giuocatori i dadi, ai calzolari lo spianatore; e fino i giovanetti la quaresima si servono per divertirsi d'una vessica di porco a modo di pallone. Il porco è sempre stata la delizia degli antichi. Chiudevano le loro cene con un bel porcone paffuto e grasso, ripieno di uccellami e quadrupedi cotti nel porco stesso e chiamavasi il cavallo trojano. Apicio famoso scrittore che in materia di boccolica fa un grande strepito nel mondo de'ghiotti, avea fatta riflessione che il fegato del porcello è il boccone migliore: perlochè pensò la maniera di fare che il porcello dilatasse il fegato e lo rendesse ancora più delicato come si faceva alle oche. Lo pascette di fichi secchi e vi riuscì. Degli Apicj ve ne sono anche al secol nostro, uno di questi ne faccia la prova. Ateneo rapporta che un cuoco si provò e vi riuscì, di cuocere un porco mezzo allesso e mezzo arrostito senza dividerlo. Ecco come. Ei fece cuocere prima tutto il porco allesso; poi ne coprì una metà con una grossa crosta di pasta d'orzo ed in un gran vaso di rame lo pose al forno. Quando vide che la parte scoperta avea preso colore lo levò dal fuoco, e tolta la pasta che dall' ardore avea difesa la carne lo mandò in tavola. O-

gni

gni parte del corpo porcino va cotta a suo modo. Il Tanara fa una lunga enumerazione delle maniere di cuocerle all' italiana. Il vostro cuoco lo potrà leggere con suo comodo. Io scriverò alcuna cosa circa la maniera di cuocerlo all' oltramontana.

Porcello da latte. Il porcellino da latte non deve lasciarsi punto infrollire: pelato ed aperto immediatamente si riempie con sale, pepe, un po di salvia, cipolla, finocchio e colle sue interiora stesse, cioè fegato, coratella, milza e budelline nette. Si ricuce e si mette allo spiedo. Tosto che egli cominci a sudare si asciughi. Alcuni mettono col ripieno un poco di butiro e col butiro l' adacquano. Si levi dallo spiedo e si porti a tavola. Se nel ripieno metterete alquanto di lardo, capperi, funghi, erbe odorose, prima fatte tutte appassire nella casseruola ed aggiuntovi garofolo, pepe ec. allora si chiamerà un porchetto ripieno. V. *Porcellino*.

Porchetto alla dobba o piumentato. Riempite il corpo del porcellino di cose buone e di un po di droga. Rivoltatelo in una salvietta e fatelo cuocere nella truttiera con brodo, vino bianco, sale, pepe, garofolo ed alloro. Lasciatelo ben bollire, si copra di capperi ed altre galanterie: si serve freddo e caldo.

Lingua del porco salata. Dopo 12. o 15. giorni di sale la lingua si cavi e si appenda al camino a prendere il fumo, coperta al di sopra con un carta per timore della fuliggine che la imbratti. Quando è assai profumata si conserva in luogo secco. Questa o in ragout o riempiuta è un boccone dilicato.

Orecchie del porco. Si mangiano coperte con salsa o fritte e rinvoltate in una pasta fatta di farina, vino bianco ed uova. Si serve con sugo di limone e pepe. Si fanno bollire in acqua, vino, pepe e garofolo, un mazzetto odoroso e poscia si arrostiscono su una graticella.

A Mo

A Modena si fanno i famosi pieducci o zampetti ripieni; levano perciò fare l' osso di tutta la gamba e di un tantino di coscia, e quanto rimane di vuoto lo riempiono press' a poco di quella composizione, colla quale si riempiono i salcicciotti, e legansi con una funicella dalla parte aperta, si cuocono bolliti e si servono caldi. V.*Mordadella*, *Prosciutto*, *Salame*.

Le tante comodità del porco fanno avverare il proverbio, che non è buon economo chi non si alleva un porcello in casa. Avvertiremo però che molti contadini usano per cibo loro le carni porcine grasse e salate allorchè queste hanno acquistato quel grado d' alterazione che chiaman vieto o rancido; ma carni di tal sorte devono riguardarsi come dannose: e la sanità non permette che ne sia fatto uso impunemente; poichè quando le carni salate sono giunte a tal grado d'alterazione, esiste in esse un' oleosa putredine atta a turbare le funzioni dello stomaco, e quindi le indigestioni, i vomiti, le diarree e simili altri mali derivano.

Porco cignale. V. *Cinghiale*.

Porco di mare. V. *Delfino*.

Porco spino, *Istrice*, *Spinosa*, lat. *Hystrix*, fr. *Porte èpine*, *ou Porc èpic*. Questo animale selvatico è molto noto generalmente in Italia, in Sicilia e spesso se ne prendono nelle selve e campagne intorno a Roma e nei paesi vicini. Non è propriamente un porco carico di spine, come pare che indichi il suo nome: si accosta molto più al lepre o al castoro che al porco, al quale non somiglia che per il grugnito. Ha la lunghezza di 2. in 3. piedi; le sue gambe d' avanti sono lunghe 4. pollici, quelle di dietro 6., la testa circa 4., il labbro superiore lo ha fesso in 2. come il lepre e vestito d' un lungo baffo, gli occhi piccoli, le orecchie rotonde e piatte,

la

la coda cortissima. Si distingue sopra tutto dall' avere il corpo coperto di spine o puche di differente lunghezza e grossezza, puntute a modo di lesina ricurva, colorite all' eterno di bianco e di bruno nericcio alternativamente, alcune affatto bianche: le più grosse e le più solide sono le meno lunghe: hanno da sei fino a dodici pollici di lunghezza, le altre da dodici a quindici e sono alquanto flessibili. Il porcospino va ornato sulla testa e dietro al collo d' un pennacchio formato da gran quantità di spine assai sottili e simili alle setole di cinghiale; il petto ed il ventre vanno coperti di setole presso a poco eguali. Quando cotesti animali sono irritati si riempiono di rabbia, drizzano i loro pungiglioni e li lanciano per colpire, come ho veduto più volte. Benchè sia facile irritarli, eglino con tutto ciò non sono cattivi, non mordono e non feriscono alcuno purchè non siano stati provocati. Non possono sopra tutto soffrire che si tocchi il loro corpo e i loro pungiglioni; se ciò si faccia si vedono infuriarsi, fare stridere le pelle su cui stanno attaccati gli spini, cercar di colpire con tutta la massa del loro corpo e battere la terra d' impazienza. I pungiglioni si attengono sì poco, che è impossibile che facendo dei movimenti vivi l' animale non se ne distacchino alcuni. Se ne servono i miniatori per calzarvi i pennelletti in canna, i pizzicagnoli per prendere colla loro punta le alici e le anguille carpionate nei barili; e così altri ad altri usi consimili. I cacciatori ricercano i porcispini massime se siano grossi; essendo la loro carne un cibo da regalo benchè un poco insipida. Se ne fa caccia più nell'inverno e in quaresima con cani addestrati. Sono di corso lento, talchè scoperti facilmente si arrivano e si uccidono con un pungolo. Vivono da' 12. ai 15. anni. Nello stato di libertà questi animali vivono di radici e di gra-

ni selvatici, e quando possano entrare in un giardino vi fanno un gran guasto e mangiano i legumi con avidità; diventano grassi verso il fine dell' estate V. *Riccio*.

Porfido, Granito porfiritico, lat. *Porphyr, Lapis porphyrites*, fr. *Porphyre*. E' una roccia primitiva a base di petroselce di color di porpora, verde o nero, d' onde nascono le sue bellissime varietà; mentre i generi e le specie vengono costituite come nei graniti dal diverso numero delle sostanze incluse. I moderni naturalisti mettono i porfidi nel genere dei graniti. Il colore comune è il rosso e quindi il verdognolo. Il primo in Roma è comunissimo nelle chiese, case private e nei musei, in colonne, statue, urne, vasi, tavolini, scatole, casse di orologi ec. Se ne trovano pure bei lavori in altre città, Napoli, Firenze, Milano ec. Veniva anticamente dall' Egitto: ora se ne trova anche del molto bello nella Corsica, nel Tirolo, nella Spagna ed in altri paesi, ma non è molto in uso. Tutti i veri porfidi sono durissimi: battuti coll' acciarino gettano fuoco. Riesce difficilissimo di lavorarli; e vi vogliono de' ferri con una tempera particolare per tagliarli, V. *Tempera*. Col porfido si macinano i colori.

Per imitare il porfido. Sopra un fondo di terra rossa d' Inghilterra o di cinabro mescolato di nero, spargetevi una leggiera spolverata di biacca. Verniciate il lavoro e ripulitelo. Si imita il porfido sul muro, sul legno per cornici, per tavolini ec.

Poro, lat. *Porus*, fr. *Pore*. E' un piccolo interstizio tra le particelle di materia che costituiscono i corpi; sono i pori certi buchetti sparsi pe' corpi. Noi siamo pieni di pori e sono que' buchettini invisibili all' occhio nudo per i quali esce il sudore, o la carne traspira. Chi vuol vedere di questi pori a occhio nudo guardi un pezzo di carbone: ei lo troverà tutto sparso di piccioli forellini che lo rendono sì nero. Le piante

tutte hanno i suoi pori in tutte le loro parti, nella scorza, nel legno, nel fusto, nelle foglie, nelle radici, in somma da per tutto. Su la teoría de' pori si appoggiano cento sperienze. Ungete un tronco d'olio, di sego o d'altra materia untuosa: il legno con i pori otturati morrà per mancanza di traspirazione. Le radiche per mezzo de' pori attraggono dalla terra il nodrimento per la pianta. Se questi pori verranno ostrutti o dal freddo o da altra cagione, la pianta patirà per mancanza di nodrimento. La meccanica di conservare le frutta incerandole, le uova immergendole nella farina o di sego ungendole, suppone i pori nelle frutta e nell'uova. Con questa teorica vi riderete di chi vuol fecondare le piante coll'olio. Le ossa o noccioli che sono così duri hanno pure i loro pori, per i quali l'umido più fino passa a gonfiarne l'ammandola. Dalla maggiore o minore ostruzione o libertà de' pori proviene molte volte la sanità o malattia delle piante. Un corpo poroso è quello che ha maggiori pori. V. *Traspirazione*.

Porpora, lat. *Purpura*, fr. *Pourpre*. Si sono fatte negli anni decorsi molte ricerche dall'Amati, dal Rosa e da altri per ristabilire l'antico color di porpora, che si estraeva da un testaceo o conchiglia univalva, che anche oggidì si trova nei mari del Levante, e dell'Italia e di altre parti, lat. *Purpura cochlea*. La moderna, al certo vivacissima e durevole, è lo scarlatto che si ricava dalla cocciniglia ed altro insetto consimile. V. *Kermes*, *Cocciniglia*, *Opunzia*, *Carmino*, *Poligono*.

Porro, lat. *Porrum*, fr. *Poreau*, *Poireau*. Genere di pianta bulbosa, edule, che porta fiori giliacei, composti di 6. petali bianchi e porporini, sovra de' quali si sollevano le stamine, il pistillo termina in punta. Egli diviene un frutto rotondo, diviso interiormente in

3. loculi. Il seme è lunghetto e nero, simile a quello di cipolla, ma più grosso. Due sono le specie principali per l'uso. 1. Il *porro selvatico*, *porrandello*, lat. *Porrum sylvestre vinearum*. *Ampeloprasum*, Linn. Questa pianta è assai acre. Schiacciata fralle dita vi dà una mescolanza di odore di porro e d'aglio, onde alcuni l'hanno chiamata aglio porro. La sua foglia è d'un verde oscuro e si piega in 2. per tutta la lunghezza delle sue foglie. Se ne ritrova quantità nelle vigne, sulla riva de' prati e de' fossi, lungo le siepi e nelle terre incolte: fiorisce in maggio ed in giugno. In qualche luogo di Lombardia si chiama cipolla di cane. 2. Il *porro comune capitato*, o sia *porro coltivo*, *Porrum commune capitatum*, Linn. fr. *Poireau commun*. Questo è una pianta da cucina assai comune dappertutto e d'un grand' uso nelle vivande: Risparmio la descrizione, ognuno conosce il porro. Due specie che non differiscono che nella figura vi sono di questi porri; altri sono lunghi ed altri hanno il capo rotondo. Il porro lungo ha maggior quantità di parte edule, ed il rotondo resiste più ai freddi d'inverno. Così prima delle gelate si consumano i porri lunghi e dopo il gelo si consumano i rotondi.

Uso de' porri. Il porro selvatico per la sua acredine è nocivo allo stomaco: non so perciò lodare i contadini de' paesi freddi ed i Toscani che ne mangiano con piacere con l'insalata in cambio d'aglio fresco. Il porro coltivato è ventoso, ma se si faccia sobbollire in parecchie acque ei perde questo difetto. Ciò non ostante quasi da tutti gli scrittori è stimato alimento assai gravoso allo stomaco, che generi umori malinconici e flati, offendendo la testa cagioni sogni tristi, offuschi la vista, sia nocevole alle ulcere della vescica ed a quegli che abbondano troppo di sangue e che l'hanno di

tes-

tessitura debole e sciolto, come avviene a coloro che lo scaricano pe' meati orinarj, dalla bocca ed anche dalle vene emorroidali; ma da lunga cottura corretto si può allora praticare, senza tanto pregiudizio anche da' vecchi, ma che siano di temperamento flemmatico, ed abbondante di umori crassi e tenaci. Dicesi che il porro cotto sotto le ceneri sia uno specifico per il veleno de' funghi. Se mangisi del cumino prima di mangiare i porri, questi non lasciano odore nella bocca. Nerone soleva mangiare delle foglie di porro con dell' olio per far buona voce. Il brodo preparato con porri e navoni giova assai per acquistare la voce perduta e per corroborare il petto: e per questa intenzione si prepara un siroppo di porri. Il porro ha virtù aperitiva, incisiva, risolutiva e penetrante: cosicchè la radice non poco stuzzicando, sarà ottima, e principalmente il sugo, nella colica nefritica causata dalle renelle per la difficoltà di orina da umori pituitosi proveniente, nella leucoflemmazia, nella soppresione delle regole ed in certi casi di sterilità delle donne, per le quali Ippocrate praticavalo tanto esteriormente, quanto interiormente. Lodasi ancora per l' asma e mali di petto da tenaci e lente flemme cagionati, così nell' ascite per l'abuso delle bevande spiritose e per l' idropisia secca o sia ventosa, detta timpanitide: il sugo estratto dal porro e dalle foglie di sambuco depurato qualche volta ha giovato nei casi estremi dopo avere indarno provato altri medicamenti, onde quantunque sembri simile rimedio empirico non deve al bisogno trasandarsi. La dose di questo sugo è di 2. in tre cucchiarate al mattino, mezzo giorno e sera. Esternamente praticata questa pianta a forma d'impiastro giova a facilitare la suppurazione de' tumori infiammatorj. Così anche cotto sotto le ceneri con cavolo, ed applicato cal-

do alla parte dolente nel male di punta le dà sollievo;ed egualmente gioveranno le stesse erbe fritte in padella e con aceto bagnate come sopra applicate. Contro le ritenzioni d'urina si consiglia di prendere 6. porri (quelli che non sono stati trapiantati hanno maggior virtù), che si accomodano come se si avessero da mettere in pentola. Si fanno cuocere a fuoco leggerissimo in un vaso nuovo di terra pieno di sufficiente quantità di ottimo olio d' ulivo. Quando i porri sono cotti a dovere stendonsi sopra della stoppa, e così applicansi a modo di cataplasma sopra il basso ventre del paziente caldi quanto ei possa soffrirgli. Il porro crudo e pesto applicato ai tumori delle articolazioni li scioglie, e cotto col latte mitiga l'emorroidi ripiene e dolenti: ed il sugo introdotto nell' orecchie guarisce il mormorio delle medesime. Il bianco del porro soletto guarisce, ed in pochi giorni i giardoni o giavardi del cavallo se pestato vi s'applichi sopra. Si può il medesimo bianco mettere su i tumori del bestiame quando siano aperti. Si dice anche che il seme di porro messo in una botte di vino impedisce che s' innacidisca, e se il vino sia acido si dice che lo rimetta.

Coltivazione de' porri. A queste piante un terreno grasso e mobile conferisce assai. Si seminano in aprile secondo i climi o in maggio assai radi su delle tavole, ajuole o prose ben preparate. Si smove alquanto la terra e col rastrello si spiana. Si adacqua spesso per ajutare la semenza a nascere e si sarchiellano esattamente le piante. Verso la metà di giugno si trapiantano i porri quando sono all' incirca della grossezza di una piuma. Si piantano 6. pollici l' uno vicino all' altro e meglio sortiranno se si piantino un poco più larghi. Prima di sterpare i porri che si vogliono trapiantare, devesi adacquare la tavola o prosa acciò i piedi

pos-

possano sterparsi senza essere lacerati : si taglia ad essi metà della coda o fogliacce che sortono dalla terra, e tutte le barbe per lunghe e belle che sieno ; si procuri però di non toccare il tallone . Col piantatore si faccia un buco profondo circa 6. pollici o meno a proporzione della lunghezza del porro. In ciascun foro si mette dolcemente un porro il quale vi stia più tosto larghetto, nè si prema la terra contro del piede come suole farsi coll' altre piante . Si adacqua solamente subito trasportate e collocate le piante . L' acqua abbondante trasporta ne' fori tanto di terra che basti per il mantenimento interinale della pianta. Si continui ad adacquare un dì sì ed un dì no . Dopo 3. giorni si scorgeranno le foglie ad allungarsi . Più il porro è profondato nella terra più porge di bianco . Un altro metodo di accrescere ad essi il bianco si è, quando abbiano preso il dovuto accrescimento , di piegare i pori l' uno sull' altro nel solco , coprendoli di terra , nè lasciando fuori d'essa che le punte delle foglie . Quanto è coperto dalla terra tutto viene bianco : così un porro fa la fazione di due . Gli antichi per farli venire capitati li seminavano prima radi , e cavatili fuori al tempo del trapiantarli loro tagliavano le frondi e le barbe e piantavanli con un pezzo di tegola o d'altro testo sotto , acciocchè essendo loro così facendo vietato di scendere al basso , si slargassero e facessero grossa la testa . Si rissovenga l'ortolano che questa pianta vuole della grand' acqua e vuole essere zappata intorno più volte . Per fare ingrossare il piede giova moltissimo il tagliare le foglie 2. o 3. volte la state . Cresce il porro fino a novembre , nel qual tempo è maturo . Gli ortolani diligenti trovano modo di portare al mercato i porri maturi di luglio . Verso al mese di decembre i porri lunghi si levano dalla piana e si interrano appoggiati l' uno su l'altro come

detto abbiamo de' cavoli, coprendoli con terra e sovraponendo loro della paglia fracida, e strame, per difenderli dalle gelate nei climi freddi. Coi porri tondi non si può fare così. Essi però resistono al gelo, ma per cautela bisogna coprirli. Dopo l' inverno si lasciano montare in seme e si consuma quello che è superfluo. Per ciò fare, essi trapiantinsi in un luogo particolare e scelgansi i più belli ed i più lunghi. Al mese di maggio il porro da seme caccia la sua canna e si taglia quando le capsule cominciano ad aprirsi. Per lo più sono maturi i semi il mese d' agosto. Il seme che si stacca naturalmente ognun ben vede che è il migliore. Per cavar l' altro si stropiccia il fiocco del seme fralle mani, il seme si vaglia e si conserva in luogo asciutto. Egli si conserva per due anni. Si può conservare anche per 4. appendendo le capsule alla soffitta della camera. Allor quando il porro è montato, bisogna francare la canna acciò il peso della testa non la rompa e tutto si perda. Una bacchettina legata al cannello lo mette in sicuro. Questa pianta è soggetta in certi anni ad essere rosicata da un certo verme che le si annida nel cuore. Non s' è ancora ritrovato il rimedio: il migliore si è di rimpiazzare le piante a misura che periscono, e perciò si ha l' attenzione di riserbar sempre qualche pianta per i bisogni. Vi sono anche certi scarafaggi che ne rodono le radici. Questi si procura di cercarli al piede della pianta e d' ucciderli. Dicesi che inserendo un seme di rapa nel capo d'un porro questi venga mostruoso per la grossezza.

Porta lanterna, *Fulgora laternaria*, Linn. fr. *Porte lanterne*. E' una mosca o insetto singolarissimo del Surinam, così chiamato perchè la parte anteriore della sua testa puntuta è luminosa come una lucciola, e però è stata considerata come una specie di lanterna: Ha

Ha 4. pollici di lunghezza, e la lanterna che è come una porzione della testa ha più d'un pollice di lunghezza. La signora Merian che ha osservate queste mosche a Surinam dice che la loro luce è tale, che una sola le bastò ogni volta per colorire le sue figure che sono incise nella sua opera sugl' insetti di quel paese. Al di lei lume si leggono i caratteri più minuti e può servire di ottimo fanale tanto in casa, che fuori. Il cucujù o acudia, altro insetto dell'America ha la medesima proprietà di far un buon lume e di un gran vantaggio agl' Indiani. Si sostiene che prima dell' arrivo in quei paesi degli Spagnuoli gli abitanti della parte ove si trovano non facessero uso di candele, servendosi in vece di questo insetto fra la notte per rischiarare la casa. Con uno di questi insetti ci si vede quanto basta per iscrivere e leggere appunto quasi quanto con una candela accesa. Quando gl' Indiani viaggiano di notte se ne legano uno a ciascun pollice de' piedi e un altro ne portano attaccato alla mano. Questi insetti tolti alla loro libertà non vivono d' ordinario più di 15. o 20. giorni e la lor luce si va mano mano indebolendo. Abbiamo anche noi oltre le lucciole, V. *Lucciola*, una specie di mosca, che nelle notti di estate tramanda della luce sensibile dalla sua pancia fosforica e luminosa. Vien detta dai contadini lucciola lanterna. Vi è anche un verme rampante, detto in qualche paese verme di san Martino. Tramandano cotali nostri insetti una luce debole per sè stessa e meschina; ma si può coll' arte aumentare fino a renderla poco differente da quella dei sopradetti animali forastieri. Non crediate però che io voglia parlarvi della ricetta sognata dal Cardano e confutata dallo Scaligero; cioè quella di estrarre dalle lucciole un liquore adattato a risplendere nell' oscurità, e che posto in una rete da prender pesci in un fiume o in uno stagno

ve li attragga; onde farne non piccola preda. Mettete questo segreto tra le favole. L' acqua distillata non riuscirà in alcun modo luminosa; che se qualche ciarlatano ve lo ha fatto vedere, credetemi pure che non fu già egli estratto dalle lucciole, ma che formasi piuttosto con un pezzetto di fosforo d' Inghilterra disciolto nell' acqua, ovvero in altro liquore ad un lento fuoco. Nemmeno basta ad ottenere l' intento, riporre varie lucciole in un' ampolla, ovvero bagnarle con qualche spirito alcalino come consiglia Fougeroux. Dovete piuttosto collocare alcune di queste in un vaso di vetro ripieno di aria deflogisticata, e tosto vedrete un lume assai vivace e non istabile come suol esser all' aria aperta, ma costante ed uguale; di modo che allo splendore in questa guisa inviato da un solo verme lucente non alato (che suole aver minor lume di una lucciola) il sig. professore Forster potè leggere comodamente una gazzetta di assai minuto carattere. V. *Fosforo*, *Lucciola*.

Porta lapis. V. *Matitajo*.

Portalegna, *Foralegno acquatico*, *Tignuola acquatica*, fr. *Teigne ligniperde aquatique*. E' un vermetto acquatico del genere di quelli detti dai Latini *Ligniperdæ*, il quale o s'infila nella scorza di qualche legno nell' acqua o s' involge in quella facendosene come un astuccio nel quale molte volte si trova racchiuso. Nasce dall' uovo di certe farfalle che hanno 4.ali, un capo largo e schiacciato, un corsetto piccolo e una lunghissima coda. Il vermetto è lungo poche linee, è bianco tutto eccettuatone il capo che è nero e durissimo, quando il restante del corpo è tutto tenerume. Un'esca ottima è questa per pescare coll'amo alla canna. Si fanno scottare nel forno e disseccati in tal guisa, conservansi tutto l' inverno. La primavera quando i lombrichi non

so-

sono usciti di terra servono per i primi colpi. V. *Foralegno*.

Porta luce. V. *Fotoforo*.

Porta mantello, *Attacca panni*. E'un pezzo d'opera di falegname attaccato al muro in una guardaroba, in una bottega, in un armadio, dietro una porta che serve per tenere sospese le vesti. Non è ben fatto conservare i vestiti con questo stromento. Il peso continuo ve li strascina all' ingiù: col lungo andare questo fa perdere ad un vestito il buon garbo del taglio, e la fatica che le parti superiori fanno per reggere le inferiori non fa certamente utile all' abito. Se avete a custodire vestiti ripiegateli bene e metteteli ne' cassettoni di un canterano. Anche quì evvi la difficoltà, la piegatura rode l' abito e lo logora. Non saprei suggerirvi altro che il metodo che si usa nella sagristia della cattedrale di Lione in Francia. Il canterano è assai grande per capire anche un piviale onninamente spiegato; ma perchè i cassettoni per l'enorme grandezza non sarebbono maneggiabili se fossero quadrati come all'ordinario, vi si è rimediato in questo modo. I cassettoni non sono quadrati, ma formano come un mezzo circolo: dove la parte dritta si unisce colla parte tonda hanno messo un perno, sul quale gira tutto il cassettone. Quando vogliono estrarne l'apparato, dalla parte piana opposta alla parte ove è il perno cavano il cassettone, il quale girando sul suo perno ed uscendo tutto dal canterano lascia luogo di girarvi attorno, ed accomodare le cose come vanno. Per le signore che hanno abiti che patirebbono a star appesi e che temono le pieghe, un simile guardaroba sarebbe di grande economia.

Porta mantello. Si prende anche per un sacco o per una valigia di panno o di cuojo ove si pone l' equipaggio de' viaggiatori che si lega sulla groppa del cavallo.

Ad

Ad un cavallo dà più fastidio un porta mantello di 20. libbre in groppa, che un uomo pesante in sella.

Porta voce. V. *Tromba marina*.

Portogallo. V. *Melangolo*.

Portulaca, *Porcacchia*, *Porcellana*, lat. *Portulaca*, fr. *Pourpier*, *Morgelline*. Una pianta è questa della quale ve ne hanno 2. specie, dimestica l' una e che si coltiva ne' giardini, selvatica l' altra e che nasce spontanea. 1. La *dimestica*, *Portulaca oleracea*, Linn. *Portulaca latifolia*, *sive sativa*, C. Bauh. fr. *Pourpier cultivé*, pullula all' altezza di un piede incirca parecchi tronchi teneri, succulenti, che si dividono in ramuscoli che portano delle foglie grosse, carnose, rotonde, lisce, lucide, di un sapore viscoso ed acidetto collocate alternativamente. Dalle ascelle delle foglie escono alcuni piccoli fiori gialli, rosacei, ai quali succedono certe frutte di color erboso. Queste capsule s' aprono orizontalmente e contengono parecchie sementi nere e minute. La portulaca dorata non è che una varietà; le foglie di questa sono più larghe, giallastre, e cariche di piccole macchie dorate. 2. La *portulaca selvatica*, *Portulaca angustifolia*, *sive sylvestris*, C. Bauh. Tourn. fr. *Pourpier sauvage*, differisce dalla prima nell' essere piccola in tutte le sue parti. Quando la portulaca dimestica resta abbandonata a sè stessa diventa selvatica in 2. annate. V. *Seminare*. Questa pianta massime la selvatica sembra spregevole; e come quella che nasce spontanea, sembra di poco o niun uso: pure ella siasi la dimestica, sia la selvatica serve di molto in cucina. Ella quand' è tenera entra nelle insalate, e un po più vecchia si cucina in varie maniere. Si taglia in pezzi, si passa alla padella con del buon butiro dopo che ella abbia resa la sua acqua. Si condisce poi con sale e pepe. Col latte e colla panna si copre o si lega con ros-

rosso d' uovo o un po di farina. Si unisce ancora e cotta e cruda colla carne bollita.

Ragout di costole, o fusti di porcacchia. Tagliate i fusti la lunghezza di 4. dita traverse e fateli bianchire o sobbollire nell' acqua chiara come i cardoni, lasciateli sgocciolare, metteteli nella cazzeruola con brodo in poca quantità, e lasciateli cuocere a fuoco lento; quando essi sieno cotti aggiungetevi alquanto di butiro ed alquanto di farina. Rimescolate il tutto insieme ed aggiungetevi un filo di aceto o di sugo di limone. Questa vivanda e sola, ed accompagnata con carni e pesci non è sgradevole. Si conserva quest' erba per l' inverno facendola seccare. Mettendola a bagno ella riviene e si frigge o si fa in istufato come la fresca. Le persone più proprie la salano così: scelgono i ramoscelli più piccoli e più delicati sulla fine dell' autunno: la dorata è migliore a quest'effetto. Tagliatela in piccoli pezzetti che voi spargerete con molto sale e con de' garofoli leggermente rotti. Metteteli in un vaso impiombato, uno strato di sale ed uno d' erba. Riempite poi con buon aceto il vaso e lasciatelo in pace tenendolo ben sigillato. Quando vorrete servirvene adoperate per estrarre la porcellana un cucchiajo di legno, e non mettete le dita nell' aceto. Si può per conservarla lasciarla appassire per uno o 2. giorni, e metterla poscia nella salamoja con una o 2. noci moscate, garofoli e pepe. Havvi chi per conservarli prescieglie i grossi fusti che montano in seme e li sala per l' inverno come noi usiamo fare de' fagiuoletti.

La porcellana è un'erba delle più rinfrescanti, cosicchè conviene più alli giovani di temperamento secco e bilioso che alli flemmatici e pallidi, e di stomaco debole; ma corretta con ruchetta o simile cosa giova anche a questi. Si serve la medicina di questa pianta come di rinfrescante

ed

ed antiscorbutico, buono anche per le emorragie e contro vermi specialmente contro il solitario; perciò le sue foglie e principalmente il sugo spremuto gioveranno per calmare, temperare la sete cagionata da violento moto, dalla febbre e da materie acri e riscaldanti, mitigheranno il calor del corpo e l' ardor dell' orina, modereranno il vomito bilioso e la diarrea procedente dalla stessa cagione, addolciranno l' acrimonia dello scorbuto, e correggeranno lo stato infiammatorio delle parti orinarie. Chomel soleva praticare l' acqua distillata di questa pianta alla dose di 2. in 4. once per le emorragie e particolarmente uterine con felice successo; ed il medesimo loda assai il sugo per li vermi. L' erba pesta ed applicata giova al dolore violento di testa e calma gli ardori della pelle, e del sugo servesi per correggere l' acrimonia calda e salsugginosa degli umori bagnandone la parte affetta. Il seme è delli 4. detti minori rinfrescanti, quali sono radicchio, lattuga, endivia, e porcellana.

Coltivazione della portulaca. Ama quest' erba la terra grassa: temendo moltissimo il freddo non può seminarsi che in maggio o sulla fine d' aprile. Una esposizione calda è sempre a lei di vantaggio. La dimestica si sarchielli di spesso e di spesso s' adacqui se il secco la molesti. Dalle piante più belle si raccoglie la semente, che si semina poi l' altr' anno in terra grassa e ben mobile.

Portulaca di mare, *Atriplex halimus*, Linn. *Halimus latifolius*, *seu fructicosus*, C. Bauh. fr. *Soutenelle*, *Pourpier de mer*, *Arroche en arbrisseau*. Arbusto che cresce nei luoghi marittimi e sabbiosi. Le sue foglie rassomigliano a quelle della portulaca sativa, ma sono più dure, più bianche e di un gusto salso. Sostiene il freddo più acuto colla sola perdita di poche foglie.

Que-

Queste foglie si mettono in salamoja per fornirne le insalate: la sua radice eccita il latte alle nutrici e addolcisce i dolori di ventre. Sulle coste del mare nella Bretagna se ne fanno le siepi, perchè il vento di mare poco le danneggia.

Posata, fr. *Couvert*. Tutti gli stromenti, che si pongono alla mensa davanti a ciascuno de' discombenti per uso di prendere la vivanda. Chi viaggia deve portare la sua posata con sè; mentre non in tutti gli alberghi d' Italia trova una posata propria, ed in qualche paese se portasse il suo tovagliolo non farebbe gran cosa male. Ai cattivi pasti un viaggiatore si assuefà facilmente, ma non può assuefarsi ad una improprietà. V. *Assenzio*, *Avorio*, *Forchetta*.

Posatura. Termine generale per ispiegare quella parte che depongono in fondo le cose liquide. Così diciamo alla morchia dell' olio la posatura, alla feccia la posatura del vino, al fango in fondo alle cisterne la posatura dell' acqua ec.

Posca. V. *Aceto*.

Posolino, *Posolatura*, V. *Groppiere*.

Possessione. Un pezzo di terra lavorativa, capace di molte sorte di lavori e di molte specie di raccolti in un tempo. Beni, terreni e possessioni per un economo è tutto lo stesso. Le possessioni si danno a fitto ed a metà: quale metodo sia di maggior economia lo lascio giudicare a chi vuole. Alcuni paesi richiedono d'essere affittati, alcuni a metà ed alcuni d' essere lavorati in casa. Il padrone disoccupato potrebbe pur egli fare sulla sua possessione quei profitti che vi fa il fittabile. Il far andare a suo conto i terreni io lo stimo il migliore; ma vorrei fare di tutti i miei uomini come un convento, mantenendoli tutti del mio e rivestendoli coi miei danari. Io credo che il contadino starebbe meglio: priva

vo egli di danaro sarebbe privo anche de'vizj ed io troverei dell' utile. Gli antichi monaci faceano così. Alcuni mi diranno che questo è un progetto fantastico, lo sarà; ma io l'intendo così. Per ora basta. V. *Massajo*.

Posta, fr. *Poste*. Sono certi cavalli situati da luogo a luogo a comodo de' passaggeri, mediante un dato prezzo costituito dal prencipe. I gran signori che vanno sempre in posta, mi persuade che con questa si viaggi più comodo; certamente più presto. Con tutto ciò alcuna volta torna a conto viaggiare in vettura. In certe strade la posta va come una mediocre vettura. In quest'occasione ella è superflua. Nella Pancarana quando si praticava, sulla Bocchetta di Genova quand' è coperta di neve, sulle salite, nelle discese la posta deve andar molto adagio. Ciò non ostante quel potersi fermare in quel luogo che si vuole, partire quando torna comodo è una bella cosa. La posta però è necessaria in certe occasioni, ed economica in certe altre. Necessaria quando io ho premura di trovarmi in tal tempo in qualche luogo: è economica quando deggio andare ad un luogo vicino pe' miei affari. Spendo poco di più che nella vettura e vado presto e ritorno veloce, risparmio tempo e risparmio il danaro che avrei dovuto spendere all' osteria per il pranzo se vi fossi andato per vettura. Per posta e postiglione s'intendono certi che vanno portando per una piccolissima somma le lettere e gli avvisi ove bisogna. V. *Cane*, *Piccione*, *Rondine*.

Potare, lat. *Putare*, fr. *Ebrancher*, *Elaguer*. Egli è il tagliare agli alberi, particolarmente alle viti, i rami inutili. Per ispiegare degnamente questo articolo converrebbe fare un tomo. De la Quintinie ne ha dato le regole con un'operetta intitolata: *Del Taglio degli al-*

alberi fruttiferi. Diremo alcuna cosa delle più essenziali. La pratica del vostro giardiniere vale più in questo caso di tutto il mio articolo, ed un' occhiata al potatore che taglia vi persuaderà più di cento righe del mio scritto. Potare nella orticoltura o nel governo de' giardini e nelle coltivazioni delle terre è l' operazione di troncare, di scapezzare o mozzare i rami superflui dell' albero, o per disporlo a far miglior prova o perchè cresca più alto o per farlo apparire più regolare. Il potare o la potagione è uno de' più importanti articoli dell' operazione de' giardinieri; è quello d'onde dipende in gran parte la sanità o infermità delle piante fruttifere, ed insieme la forma e la regolarità del loro giardino. Praticasi alle volte puramente per aggiustare le piante all' occhio, e per levare via i rami irregolari; come ne' bossi, nelle ginestre, ne' tassi ec. e questo si chiama tosare; alle volte per fare che il tronco cresca più bello e venga più alto, con levar via tutti i rami grandi che ne spuntano, e così mandar l' umore che si disperderebbe in quelli fino alla cima a dirittura per nodrirlo e prolungarlo. Ma il più ordinario uso del potare si è per rendere l' albero fertile, e per emendare e perfezionare il suo frutto, levando via que' rami inutili che impoverirebbono il tronco e consumerebbono il sugo necessario per nutrire i rami da frutto. Il potare è una operazione annua. Si suole fare il taglio obliquo ed alle volte a modo di ceppo. La stagione di potare è alla fine di febbrajo, quantunque si possa principiare subito che le foglie sieno cadute cioè in novembre, e continuare fino a tanto che le foglie rinascano, cioè in aprile. Siccome il giardiniere ha tre sorta d'alberi da governare, cioè alcuni troppo deboli, altri troppo forti ed altri d' una giusta abitudine o temperamento, ei troverà il lavoro della

potagione esteso per tutto codesto spazio di tempo; essendo a proposito che alcuni degli alberi sieno potati più presto ed altri più tardi. Quanto più debole e più languido è un albero tanto più sollecito si ha da essere a potarlo per alleggerirlo de' suoi rami lesivi; e più vigoroso che egli è, tanto più differirne si può la potagione.

Potare un albero del primo anno, cioè un albero piantato l'anno innanzi. Se egli ha solamente gettato un bel ramo dal mezzo del gambo o piede, ei si debbe tagliare sin a cotesto ramo, ed il ramo accorciare sin a 4. o 5. occhi o getti; l'effetto di ciò si è che l'anno appresso vi saranno almeno 2. bei rami, l'un contraposto all' altro. Se l' albero produce 2. belli rami ben collocati con dei ramoscelli deboli fra loro, tutto quel che fa di mestieri è accorciarli egualmente fin a 5. o 6. pollici in lunghezza, ponendo cura però che i 2. occhi o bottoni degli estremi de' rami così accorciati guardino alla dritta ed alla sinistra verso le 2. bande nude, acciocchè ciascuno ne getti fuori almeno 2. nuovi, e li 4. sieno così ben situati che si possa conservarli e ritenerli tutti. Se uno dei 2. rami sarà molto più basso dell' altro od ambidue da una parte sola, uno è da conservarsene, cioè quello che è più adattato a cominciare una bella figura; l'altro deesi troncare così attacco al gambo che non possa mai produrne di grossi nell'istesso sito. Se un albero ha gittati fuori 3. o 4. rami nell' estremità o poco al di sotto, debbono potarsi tutti colle stesse leggi che i sopra mentovati: se sono egualmente grossi si hann'a trattare colle stesse leggi; se alcuni d'essi sono più piccioli degli altri debbono tosarsi solamente colla mira di procacciare un solo ramo per ciascheduno, avvertendo di farlo venir da quella parte che troverassi vuota; per il qual fine devono accorciarsi sino a un occhio o bottone che

che guarda da quella parte, e che l'istessa cura si deve avere dei più grandi affine di cominciare a riempirli. Se questi bei rami hanno messo un poco di sotto all'estremità, non si ha che a scorciare il tronco sin ad essi: al contrario se i rami sono il più d'essi cattivi, due almeno se è possibile debbono essere conservati e potati nell' istesso modo che i due belli di sopra. I rami deboli buoni debbonsi conservare diligentemente per il loro frutto; solamente tagliarli un poco all' estremità quando pajono troppo deboli per la loro lunghezza, non mancando di levar via tutti i rami senza umore o sugo. Se l'albero ha prodotto 5. 6. o 7. rami basta conservarne 3. o 4. de' migliori; il resto se ne tagli via affatto, almeno se son grossi; imperocchè se sono deboli, cioè atti per rami da frutto, si devono conservare finchè abbiano eseguito ciò che sono capaci di fare, e fra i grandi per avventura se ve ne saranno dei piccioli, 2. o 3. migliori si hanno a ritenere, pizzicando via l' estremità de' più lunghi.

Potare un albero del second' anno. Se avendo gittati e messi due belli rami da legno, ed uno o due piccoli da frutto il primo anno, l' umore ha alterato e deviato il suo corso nel second' anno dai grossi ai piccioli, cosichè i rami piccioli siano diventati da legno ed i grandi da frutto, le produzioni de' primi debbonsi tagliare fin al madre-ramo, e quelle degli ultimi sono da trattarsi come rami da frutto. Se un albero dopo la potagione del primo anno ha prodotti 4. o 5. rami o più, egli debbe essere d'un gran vigore: per la qual cagione sia buon consiglio alle volte conservare questi rami eziandio se non saran necessarj alla figura dell' albero; ma per consumar parte dell' umore che altrimenti sarebbe nocivo a' rami da frutto. Questi rami superflui si possono lasciar lunghi senza molto cattivo effetto; ma

quelli che sono essenziali alla bellezza dell' albero debbonsi tutti potare un po più che quelli dell' anno precedente,cioè sin a 2.o 3.occhi o bottoni, o sia un buon piede. Quest' è un approfittarsi della figura dell' albero, che senza di ciò non darebbe frutto in un lungo tempo; l' umor soprabbondevole convertendo tutti gli occhi o bottoni in rami di legno, che con vitto o nutrimento più parco sarebbono stati rami da frutto. In questi alberi vigorosi alcuni rami tagliati a modo di ceppo si han a lasciare sopra, ed anche alcuni grossi benchè di legno falso; specialmente quando ve ne son alcuni alla forma dell' albero necessarj, ed a fine d' impiegare l' eccesso dell' umore e d' impedire che ei non rechi pregiudizio: per moderare ancor più la violenza sarà forse necessario conservare molti lunghi, buoni e teneri rami quando sono così collocati che non facciano confusione; ed anche su i rami grossi un buon numero di germogli, che son quasi piccoli sbocchi od uscite per la distribuzione dell' umore. Sia questa una regola generale di risparmiare piuttosto i rami più bassi, resecare i più alti, che al contrario. Con tal mezzo l' albero si allarga e spande più facilmente al fondo del muro.

Potare un albero del terzo anno. In un albero che è stato piantato già da 3.anni e potato due volte, se è vigoroso, quanti più si può rami vecchi devonseli conservare, specialmente per frutto; se è debole si ha ad alleggerire del peso de' rami vecchi, tanto di quei da frutto, che di quei da legno. Si dee anche tagliarlo corto per renderlo atto a metterne di nuovi: lo che se egli non fa con vigore si butti giù, e con nuova terra se ne pianti un nuovo in suo luogo. In tutte le potagioni si dee avvertire, che si proceda via via ordinatamente da quei rami che sono già sotto il coltello, disponendo frattanto quelli che possano essere a proposito o per la forma o per

è per la figura della pianta;con questa sicurezza,che quando il ramo alto è tolto giù e tronco a dirittura sopra d'un altro più basso,quest'ultimo venendo rinforzato coll'umore che se ne sarebbe ito al primo,produrrà senza fallo più rami di quello che fatto avrebbe senza un tale rinforzo.

Regole generali della potagione degli alberi da frutto.

1. Quando più orizontalmente i rami spuntano o mettono, tanto più idoneo e meglio disposto è l' albero a portar frutti; conseguentemente più diritti che sono i rami, tanto inclina la pianta a crescere in legno e meno in frutto. Di quà è che dovete sempre por cura di tenere, guardare e sgombrare il mezzo dell' albero de' rami di legno grossi; e secondo che questi crescono a onta vostra, tagliateli intieramente; imperocchè non vi è pericolo, che il luogo presto non sia riempiuto con legno migliore e più fruttifero. Negli alberi nani avete da potare da tutte le bande e sgombrare dal legno, non lasciando se non i rami orizontali: e negli alberi da muro sol che voi badiate bene a fornire di rami orizontali il vostro muro, la natura proverà per quei di mezzo. Sciegliete pertanto quei germogli che non sono vigorosi per somministrare alla pianta rami che fruttino. 2. Ponete cura che l' albero non resti pieno zeppo di legno, e ne anche sovverchio di rami da frutto; siccome spesso si vede nel governo del pesco, del ciriegio e della noce persica. La natura non può somministrare a tutti abbastanza di sugo; onde non ve n' ha alcuno che ne sia ben provisto: la conseguenza di che si è, che i fiori ed i getti cascherano, od il frutto sarà troppo agitato e pendulo. Egli è certo che una moltitudine di rami, che s'intrecciano l' un l' altro, non produce nè sì buono, nè sì copioso frutto, come quando è un competente spazio tra ramo e ramo;per non dir nulla del brutto effetto che fa all'oc-

 chio

chio l' incrocicchiamento de' rami. 3. Tutti i rami forti e vigorosi s'han da lasciare più lunghi sull' istess' albero che i deboli: per conseguenza i rami d' un albero malaticcio si debbon potare più corti e più pochi in numero che quelli d' una forte e sana pianta. 4. Tutti i rami che mettono direttamente e verso di voi sugli alberi che crescono lungo un muro, gli avete da potare attacco al ramo principale onde germogliano. 5. Quando un ramo ben situato o attacco ad un muro, o in un albero nano ha messo qualche legno falso e non approposito nè per far buona figura, nè per frutto, potatelo e recidetelo a sghembo; benchè sarebbe meglio pizzicarlo o tornelo via colle dita nel principio della state. 6. Tagliate tutti i rami che sorgono da' duri nocchi e da' rami dritti e corti, come speroni. 7. Se un albero nella sua giusta età ha prodotto de' rami di mediocre vigore, e poscia ne mette de' forti, ben situati, benchè di legno falso; degli ultimi si può far uso come per fondamento della figura, e gli altri ritornarsi qualche tempo perchè portino frutto. 8. Quando un albero vecchio mette rami più forti verso il fondo, e verso la cima è in cattivo stato, tagliatela e formate una nuova figura co' rami bassi. Se la cima è vigorosa, recidete i più bassi, salvo che fossero ben collocati. 9. L'ordine della natura nella produzione delle ramificazioni è, che un ramo è sempre minore di quello dal quale spicca, o germoglia; se quest'ordine vien pervertito, considerate tai rami come legno falso. 10. S' abbia ognor riguardo agli effetti della prima potazione, affine di correggerne i difetti o continuare le sue bellezze. 11. Negli alberi vigorosi i rami più deboli sono quelli che portano il frutto. Negli alberi deboli i rami più forti sono principalmente i fruttiferi, perciò in quest'ultimi potate i rami deboli e piccioli. 12. Ne' rami delle

le piante vigorose 3. buoni rami possono uscire da un occhio o bottone, nel qual caso i 2. rami laterali generalmente sono da ritenersi, ed il più di mezzo da tagliarsi in maggio e giugno. 13. E' difficile fortificare un debol ramo senza tagliarne degli altri sopra di lui: alle volte appena ciò si può fare senza recidere l' estremità del ramo da cui quello spunta. 14. La potazione de' peschi vigorosi deesi differire finchè stanno per mettere il fiore, affine di conoscer meglio quai sono i rami che più probabilmente hanno a portare il frutto. 15. I getti da frutto attacco all' estremità de' rami sono d'ordinario più grossi e meglio nutriti che gli altri. Negli alberi deboli adunque sarà meglio potarli per tempo, acciocchè l' umore non si consumi in quelle parti che si hanno a tor via. 16. Quando più discosto è un ramo dal tronco, tanto meno di nutrimento riceve, e perciò tanto più si deve accorciare: ma i rami grossi quanto più sono distanti dal cuore, tanto più ne ricevono; e si debbono però rimuovere, affinchè il vigore si estenda al mezzo ed alla parte più bassa. 17. Un ramo per legno non si ha mai a potare senza speziale bisogno, come quando reca pregiudizio agli altri. 18. Se una pianta vecchia in buono stato venga disordinata o scomposta dal troppo legno falso, per essere stata mal potata o per non averlo mai fatto; cominciate abbasso, recidendo un ramo o 2. ogni anno finchè l' abbiate sufficientemente ridotta. Alcuni alberi mettono con tanto vigore, che non si possono ridurre a buon sesto o misura in un anno; ma convien lasciarli estendere, altrimenti produrrebbono legno falso. 19. Tutti gli alberi hanno un ramo o 2. (se non più), che predominano gli altri; ciò nulla ostante con maggior egualità che il vigor si divide, tant' è meglio, e quando egli più corre all' una parte che all' altra è difetto.

20. I getti ad occhi di tutti i frutti da osso si formano nell' istess' anno, in cui è formato il ramo sul quale vengono: l' istesso dicasi pure de' peri, pomi; abbenchè questi ultimi non vengano a perfezione generalmente parlando che a capo di 2. o 3. anni. 21. Tutti i rampolli che l' albero mette nell' autunno si hanno da potare come buoni a nulla; l'istesso dicesi de'rami privi d' umore. 22. Quando un albero mette molto più vigorosi rampolli da una banda che dall' altra, una gran parte de' forti si dee recidere attacco e raso al tronco, ed alcuni a modo di ceppo. 23. In tutti gli alberi meno di lunghezza si permetta a' deboli che a' forti rami. 24. I rami più alti s' hanno a tagliare rasente affatto agli altri, affinchè la ferita si rimargini per sempre: i rami più bassi s' hanno a tagliare a sghembo o a poca distanza affinchè ne spandano indi de' nuovi. 25. Se una giovine pianta curvata produce un bel ramo di sotto alla curvatura, se le tronchi la testa rasente al ramo. 26. Abbenchè 5. 6. o 7. pollici siano le ordinarie lunghezze, alle quali si lasciano i rami da legno; con tutto ciò deesi la cosa variare secondo l' uopo e la circostanza del vigore o della debolezza dell' albero, della grossezza o picciolezza del ramo, della pienezza o del vuoto del luogo ec. 27. Sii attento di non tagliare molti grossi rami che stanno sovra rami deboli; acciocchè l' umore che nutriva i più grandi non iscorra con tanto afflusso ne' minori, che dia loro motivo di produrre molto di legno cattivo. 28. I rami spuntati dall'estremità di altri sono per lo più legni buoni: alle volte succede diversamente, ed allor debbono essere potati. Quanto alle grandi potazioni annue, i rami da frutto essendo di breve durata e soliti perire il primo anno in cui producon frutto, si devon troncare, se pur non met-

mettono fuori rampolli per fiori dell' anno seguente. Nella seconda potagione intorno alla metà di maggio, quando il frutto è così serrato ed affollato che è probabile che si nuoca scambievolmente, alcuni de' frutti e de' loro rami si hanno da levar via, siccome anco da scemare la moltitudine de' giovani rampolli che causano confusione. I rami lussureggianti più che altri debbonsi sgombrare affatto: per conservare le vecchie piante si hanno a sgravare con lasciar pochi rami da legno sovra esse, e quelli son da accorciarsi fin a 5. o 6. pollici, e con lasciar pochissimi rami deboli e niuno di secchi o vicino a perire. V. *Impiastro*, *Tagliare*, *Vite*, *Brucare*, *Dibrucare*.

Potassa. V. *Ceneri gravellate*.

Poveri. In molti luoghi di questo dizionario si è parlato de' poveri, e si sono suggeriti di molti rimedj per mantenere di sostentamento i medesimi. Non si è però ancora che io sappia trovato modo di estirpare la povertà. Con tutte le larghe limosine, le quali si distribuiscono in questa caritativa città e dai luoghi pii e dalla pietà de' cittadini, la poveraglia sembra che cresca tutta via; non s' incontrano per le strade che mendichi e nelle case non si sentono che lamenti della povertà. Se anche a me è lecito dire il mio parere, sembra che tutte le cure sieno dirette a sollevare gli uomini afflitti dalla povertà, quando io vorrei che simili cure si ponessero per prevenirla. Un povero per ajuto giornale che abbia è sempre povero; e per quanto oggi per vostra liberalità sta bene, domani se la vostra benefica mano non lo soccorra è morto di fame come prima. Io veggo lo sconveniente, ma non saprei porgervi il rimedio o almeno sarebbe da farsene un trattato economico-politico. Una povera famiglia bisognosa d'ajuto tocca l'animo generoso di un gentiluomo, d' una dama ec.: vuo-

vuole ella ajutarla? Ne impieghi i maschi in un sito ove possano guadagnarsi il pane, ed alle femmine proveda onde possano guadagnarsi il vitto. Metta in piedi una botteghetta alla madre, al marito, onde possa far fortuna. In vece di dargli 2. o 3. paoli la settimana, prestategli 50. scudi. Con questo danaro un uomo di mente in pochi anni si fa un signore; e se o la disgrazia o anche qualche motivo meno scusabile lo rigetta nel suo bisogno, voi avete perduto bensì il danaro, ma vi resta anche quel piacere di averlo speso in un'opera d' umanità. Signori perdonate al predicatore importuno. Cinquanta zecchini si perdono sopra una carta, cento si spendono in una festa della quale non resta che il rammarico e la rabbia di averla fatta; e non si possono spendere per farsi benedire da una famiglia della quale avete prevenuta la povertà, e sarà sempre memore della fortuna venutagli per mezzo vostro? I signori facciano la carità da loro pari, e la povertà per una parte sarà prevenuta. Per la campagna s' accresca l'agricoltura, ed i poveri non vi sono più. V. *Elemosina*, *Guidoni*, *Impostori*, *Minestra*, *Popolazione*, *Titimalo*.

Pozza, *Pozzanghera*. Una fossa ripiena d' acqua stagnante. Frequentemente si trovano di queste pozze nelle strade divisorie de'campi, cioè fuori delle strade maestre. La pigrizia de' contadini, la negligenza de' fattori e l' indolenza de' padroni ne sono causa. Si fanno delle pozze appostatamente anche sulle strade maestre per ivi raccogliere letame, che si chiamano lupe. V. *Lupa*.

Pozzanghera. V. *Pozza*.

Pozzo, lat. *Puteus*, fr. *Puits*. Apertura stretta, di figura cilindrica, la quale si fa scavando la terra fino ad uno strato d'argilla che serve di trattegno e di letto all' acqua. Questo strato talvolta si trova assai vicino al.

alla superficie ed ove si trova poca acqua : si deve in tal caso giudicare o che lo strato d' argilla abbia troppo di pendenza , o che sotto questo strato un altro ve ne sia più profondo, coperto d' acqua più abbondante , e questo conviene cercare . Il muro che s' innalza in rotondo , non è fatto che per sostenere la terra ed impedirne la caduta ; la parte inferiore si fa con delle pietre secche e senza calce , per lasciare libero il passo all'acque : sopra il livello dell' acqua sono legate con calce affinchè la terra stemperata dall'acqua piovana non s'insinui nel pozzo ad intorbidarvelo; e per sicurezza maggiore la canna del pozzo si correda all'intorno all' altezza di un braccio o più con un muro largo alcuni piedi. I pozzi si fanno per avere dell'acqua ove non possa aversi comodamente d' altronde . Avrà il padrone l' attenzione di far scavare il pozzo lontano da' lettamaj , cessi o luoghi comuni, stalle e simili luoghi , il puzzore de' quali può guastar l' acqua e darle un cattivo gusto . Si fabbricherà il pozzo nel cortile del padrone, ed in campagna un pozzo grazioso e ben situato fa onore al cortile. La bontà dell' acqua dipende dalla bontà della terra nella quale il pozzo è scavato. Se la terra è sabbiosa,se ha della ghiara o dell'argilla, se è sassosa e piena di ciottoli,l'acqua certamente sarà buona.Ma se s'incontri una terra fangosa, l'acqua sarà di conseguenza fangosa . Beato chi ha il terreno buono per iscavarvi un pozzo.Se la terra è cattiva non v' ha rimedio , l' acqua non sarà buona giammai. Sembra che ragionino giustamente quegli , i quali avendo la casa in vicinanza de' prati scavano il loro pozzo ove congetturano dai salci che crescono , e dalle canne ed altre erbacce palustri che vi prosperano a maraviglia e sperano di trovar un' acqua perenne a poca spesa ; pure s' ingannano . La sperienza insegna che questi pozzi rendono acqua cattiva e scc.

e seccano ai primi caldi. Al pozzo deve usarsi della diligenza. Egli deve farsi spazzare una volta ogni 2. anni, ed avere attenzione che non vi si cacci cosa alcuna di sporco. S' incontrano molti pozzi con le sponde basse, talmentechè quando succedono le inondazioni, l'acqua che inonda sormontando le loro sponde si mescola con quella dei medesimi, intorbala e vi mescola qualunque sudiciume che seco porta; e non ostante che indi a poco riprenda una sufficiente chiarezza, a bene osservarla si vede carica di corpuscoli in essanatanti, ed in successo di tempo e nella maggiore scarsezza d'acqua quelli non mancano di generare nocive fermentazioni.

Modo di correggere il mefitismo nei pozzi. Si adopera l'apparato pneumatico, che consiste in un fornello di riverbero sormontato dalla sua cupola, su cui si aggiustano 5. o 6. piedi di tubo. Questo fornello aspira pel suo cenerario in virtù di un tubo che si prolunga nella profondità del pozzo a 5. o 6. piedi al disopra del fondo. Si capisce che il fuoco del fornello è mantenuto dall'aria che scaccia dal fondo del pozzo, e che è rimpiazzata da un volume considerabile di aria atmosferica, che mescolandosi all'aria mefitica a poco a poco la rende innocente. Si scosterà il fornello dall'orifizio del pozzo in ragione dell'aria che rarefà quando è troppo vicino. Tutto questo è sufficiente quando il fornello e i tubi si possono far discendere nei pozzi, senza che vi scendano gli operai; ma quando non si può a meno che farvi discendere costoro per aggiustare e disporre i tubi o altri ordigni, allora bisogna previamente demefitizzare i pozzi col vapore dell'acido marino. Se poi nei pozzi vi fossero ammassi di materia mefitica, bisognerebbe ricorrere alla calcina viva, e usarla nel modo che si è esposto all'articolo *Latrina*. *Mi-*

Migliorare l' acqua del pozzo. Le acque di pozzo ordinariamente sono crude. Per ravvicinarle alla qualità delle acque buone molte volte basta l' esporle per qualche giorno all' aria e al sole. Sovente basta ancora l'aggiunger loro un po di sal di tartaro, o farle bollire e poi filtrarle a traverso la sabbia. L' acqua di pozzo deve qualche volta una parte della sua crudezza ai mattoni, de' quali è fabbricato il pozzo. Essi comunicano all' acqua una qualità aluminosa, che non può esser utile se non alle tinture negre e per l'inchiostro. Se si usasse la pietra nella loro costruzione non si avrebbe questo inconveniente. Quando la crudezza delle acque di pozzo dipende dalle sostanze selenitose, saline e terree che esse contengono, si possono rendere potabili e sane per mezzo della congelazione. Bigaud fece gelare l' acqua di pozzo nella stessa maniera che fannosi i gelati da' fabbricatori di sorbetti, cioè collocando un vaso d' acqua in un miscuglio di ghiaccio e sale, e dimenando il medesimo. Ritiratane l' acqua ridotta in ghiaccio o neve, e fattane sortire tutta l' acqua non congelata fece sciogliere il ghiaccio, e trovò che nell' acqua risultatane si contenevano soltanto 5. grani di residuo in vece di 24. grani che si contenevano per oncia nell' acqua non sottomessa alla congelazione; cioè un quarto di grano di terra calcare in vece di 2. grani; un quarto di grano di selenite in vece di quasi 2., e 4. grani e mezzo di materia salina composta di nitro, sal marino e nitro terroso in vece di venti. Chi acciò l' acqua non sia sporcata tiene il pozzo coperto, non fa male; ma chi lo lascia aperto acciò goda il benefizio dell' aria che sottilizza l' acqua, fa bene e meglio; e se bere volete d'un'acqua buona e confacevole alla sanità, cavatene spesso. V. *Acqua*, *Cisterna*, *Fontana*, *Altaleno*, *Getto*.

Pozzo comune. E' quello che più largo degli altri poz-

pozzi è posto in un luogo, dal quale si possa da ciascuno attignere acqua.

Pozzo perduto. E' quello che ha il letto che disperde l'acqua, onde non ve se ne trovano nemmeno 2. piedi, altezza necessaria per attingervi l'acqua.

Pozzo da grano. V. *Granajo*.

Pozzo morto. V. *Dissodare*.

Pozzolana, *Puzzolana*, lat. *Pulvis puteolanus*, fr. *Pouzzolane*. Questa è un' argilla volgare, con ferro e piccola dose di calce, scorificate dal fuoco. Ha preso il nome da Pozzuolo dove gli antichi cominciarono ad usarne per farne la malta da fabbriche in vece dell'arena, della quale è molto migliore, specialmente per li lavori che devono rimanere sotto terra, in luoghi umidi o sott'acqua, nel che non ha pari. In Roma si è dato il nome di pozzolana all' arena che si adopra allo stesso effetto e si cava ordinariamente per mezzo di cunicoli sotterranei nelle campagne intorno e di varj paesi circonvicini. Siccome tanto queste, quanto quelle di Pozzuolo hanno una stessa origine vulcanica, ossia da una cottura di fuochi sotterranei; così hanno presso a poco le stesse proprietà: ma secondo Vitruvio gli antichi per li lavori sott'acqua preferivano quelle dei contorni di Pozzúolo, che perciò chiamavano *polvere puteolano*, ora degenerato in semplice *pozzolana*, nome da noi applicato anche alla nostra, che Vitrurio chiama semplicemente *arena*, come tutti gli antichi dicevano *arenarie* le cave di questa arena ora detta pozzolana: il che non avvertito dai moderni scrittori d'architettura hanno creduto che Vitruvio non ne parlasse, perchè non la chiama pozzolana, e dice che questa si trova intorno a Pozzuolo. Vitruvio cogli scarsi lumi della fisica di quei tempi e senza documento istorico ignorava la provenienza della nostra arena dagli stessi fuochi sotterranei o vulcanici dei

dei monti vicini a Roma estinti da tanti secoli prima della fondazione di questa città, come quei di Pozzuolo provenivano o dal vesuvio o da altri convicini vulcani. Il colore delle nostrali è per lo più rossastro, rosso scuro, o bigio, o nericcio e in qualche luogo bianchiccio accostantesi più alla natura di quella di Pozzuolo che è giallo bianca, ma vera polvere. Riescono eccellenti quelle che si sentono ruvide al tatto, che si stritolano fra le mani senza macchiarle e che succhiano l'acqua senza impastarsi. Quando si adoprano si crivellano a un crivello di filo di ferro per averle più o meno fine ed escluderne le parti grumose. V. *Crivellare*. Si dice in Roma che migliore è quella da somaro, che da carrette; perchè gli asini che la portano alle fabbriche potendo penetrare nei cunicoli dove si cava, si caricano della più pura senza mistura di altra terra tufacea o coltivabile, come avviene in quella che si getta sulle carrette. Per la bontà della pozzolana specialmente nei lavori di porti di mare e altri sotto l'acqua, per pavimenti, per musaici ec., se ne fa commercio coi paesi esteri; ma i naturalisti ormai sanno che se ne trova in altre parti ove sono stati vulcani e se ne può trovar molta di più e di altre specie se si ricerca. Se ne trova attualmente nel Vivarese in Francia, in Africa ec. Si può supplire in qualche modo alla pozzolana colle tegole o terra cotta bene e pesta o rotta minutamente, come gli antichi costumavano di metterne anche nella stessa pozzolana facendo lavori di fontane ossia a stagno, e si pratica da noi oggidì: ovvero si potrebbe fondere il calcestruzzo fatto di calce e arena vera nelle fornaci vitrarie; giacchè così la sabbia ond' esso è composto, è fondibile come la calce a cui è unita, la quale pur serve di fondente della sabbia stessa. V. *Calcestruzzo*, *Getto*.

Pratajuolo, *Pratarolo*, lat. *Fungus pratensis*. Specie di

di fungo che cresce ne'prati secchi e da pascolo verso il fine d' aprile e principio di maggio: è bianco, piccolo, di forma orbicolare, di sapore delicato e fra tutti i funghi forse il più innocente. V. *Fungo*.

Prato, *e Praterìa*, lat. *Pratum*, fr. *Pré*, *Prairie*. Si distinguono le praterìe in naturali ed artificiali. Le praterìe naturali sono i terreni in cui crescono naturalmente differenti spezie d' erbe, quali si falciano, ed essendo falciate somministrano il fieno per gli animali. Le praterìe artificiali sono quelle che si hanno seminate e che vengono formate d' una sola spezie di piante. Coteste praterìe artificiali sono riguardate da tutti i migliori agricoltori come un agente essenziale ed anche unico pel miglioramento della nostra agricoltura; la ragione si è che lo spazio di terreno in questo modo coltivato somministra maggior copia di nutrimento pei bestiami, e mette in istato d' allevare un maggior numero de' medesimi; e quanto più gli animali sono numerosi, tanto maggior copia si trae d'ingrassi ed i buoni ingrassi sono tutta la base dell' agricoltura. Lo stesso spazio di terra ben preparata e ben concimata somministra una più abbondante raccolta di grano e di miglior qualità di quello sia un'estensione più vasta di terreno che non sia stata concimata; più praterìe artifiziali che si hanno, tanto maggior copia si può allevar di bestiami, e tutto si vivifica in ragion del loro nutrimento; come al contrario tutto vi perisce in proporzione della diminuzion del bestiame. Si formano le praterìe artifiziali col trifoglio maggiore con fiori rossi, coll' erba medica, e coll' onobrichi ossia cedrangola o lupinella, col fleo pratense, colla sulla ec. Se ne posson anche formare colla falsa segala, ma sono inferiori a quelle che possono farsi col *raygrass* degl' Inglesi. In ognuna di queste voci si può vedere la coltura di queste diverse spezie di vegetabili. Queste so-

sono quelle piante vivaci che danno un maggior prodotto quando sieno coltivate sole e senza miscuglio, e nel separarle dalle altre piante s' osservò che esse producono meno quando si trovino confuse in alcune altre; e perciò coltivandole non si riconoscono più per le medesime riguardo l' abbondanza con cui crescono; poichè essendo tagliate prima della maturità delle loro semenze sostengono esse 2. o 3. tagli in ciascun anno. Coteste osservazioni hanno fatto pensare alle società d' agricoltura, che potrebbero forse esservi nelle praterie parecchi altri vegetabili, i quali separati e coltivati in tal modo formerebbero le più belle praterie artifiziali. Osservando i terreni ne'quali crescono naturalmente differenti piante, si potrebbono moltiplicare i mezzi onde trar vantaggio dalla diversità de' terreni; poichè in un gran numero di vegetabili sarebbe agevole di sceglier quelli che possono meglio degli altri uniformarsi alla natura ed al sito delle terre; tanto più che gli agricoltori veggono con dispiacere che i vegetabili già noti per formar le praterie artificiali non riescono punto piantati in alcune spezie di terre. Bisogna dunque cercare per ogni suolo in particolare la pianta, che vi può riuscire. La natura palesa quasi sempre il suo segreto, quando venga interrogata con perseveranza e con intelligenza. La società di Bretagna ci presenta una tavola assai ingegnosa del modo che convien praticarsi per conseguir l' intento di cavare da una pratería le piante che possono essere con successo coltivate per formare le praterie artifiziali proprie ai differenti suoli. Ella la presenta come un saggio, sperando che il suo esempio verrà da altri seguito; e quindi le praterie naturali meglio conosciute saranno più agevolmente e più generalmente apprezzate. La tavola delle praterie dei contorni di Rennes è in 7. colonne. La prima è destinata a dinotare il nu-

numero delle differenti spezie di piante che vi crescono. La 2. contiene le frasi botaniche, e per quanto fu possibile i nomi volgari di coteste piante, i quali variano di molto nelle diverse provincie. Le 3. seguenti dimostrano: 1. Se coteste piante si trovino o non si trovino nelle praterie medie, alte o basse: 2. il grado d'altezza in cui esse arrivano più comunemente in ognuna di queste 3. esposizioni. La 6. dinota presso a poco fino a qual punto le piante sono rare o comuni in ogni spezie di praterie. La 7. colonna nota le qualificazioni che possono esser date a coteste piante, come di buone, d'utili, d'inutili, cattive ed assai buone. In una semplice occhiata si veggono in cotesta tavola tutte le piante che crescono nella praterìa; si osserva nella division di praterie medie, alte, basse, che v'hanno alcune piante che si trovano nell'une, e quasi giammai nell'altre; indicazioni con cui la natura insegna, che per aver buone praterie è cosa essenziale di situare le piante che crescono in coteste 3. classi di praterie: e s'osservò ch'erano perseverantemente più alte in una di coteste praterie che nelle altre. Nuovo attestato della natura, che ogni pianta deve esser posta nel suo vero sito, e che si perde nel volume e forse anche nella quantità de' foraggi, lasciando sussistere il miscuglio fortuito de' vegetabili che compongono i prati ordinarj. Da cotesta tavola s'osserva che di 42. spezie di piante, che formano le praterie dei contorni di Rennes poche ve n'hanno che arrivino a 3. piedi d'altezza; che se ne annoverano solo 17. che somministrino un buon nodrimento al bestiame: che ve n'hanno 25., le quali sono inutili e dannose; inutili perchè sono sì picciole che la falce vi passa di sopra, o perchè sono sì legnose che il bestiame le rigetta; dannose come i ranunculi e l'ennante acquatica. V. *Piante velenose*. Se ogni spezie crescesse in numero egua-

eguale, si perderebbono conseguentemente 3. quinti di foraggio, non coltivando in ogni classe di praterie le sole piante utili e particolarmente quelle che convengono alla posizione delle medesime. In oltre queste piante cattive levano il nutrimento alle buone. Cotesta separazione delle piante cattive sarebbe tanto più vantaggiosa, in quanto che gli animali farebbono una assai minor perdita di foraggio; poichè un fatto che può essere agevolmente da ognuno verificato si è, che gli animali che mangiano alle greppie e che prendono col buon fieno un sol filo d'erba spiacevole a loro, lasciano il fieno insieme colla pianta cattiva, di modo che non può servire ad altro che di letto. Il solo mezzo di raccogliere abbondanti foraggi da tutte le praterie per ogni volta negli anni temperati, si è d'appropriare la natura delle piante alla qualità de' luoghi medesimi. I coltivatori istruiti mettono sempre la cedrangola in un suolo secco, ed il trifoglio maggiore in luoghi alcun poco umidi. Tra le piante di prateria non ve n'ha forse neppur una sola, che non ricerchi la medesima attenzione. Un altro vantaggio assai importante di cotedte diverse spezie di praterie si è, che potrebbesi osservare quali sieno i foraggi più proprj a procurare alle vacche il latte migliore ed il più atto a somministrare un eccellente butiro; poichè dividendo in tal guisa le piante s'osservò per esempio, che il trifoglio somministra alle vacche una maggior quantità di latte che gli ordinarj foraggi; ma con tutto ciò il butiro che se ne trae è per lo più inferiore a quello delle vacche nodrite con foraggi comuni. Si troverebbero forse alcune piante che somministrerebbero alle medesime un latte migliore; o se l'eccellenza del butiro dipende dalla riunione de' sughi, i quali presi separatamente contribuissero forse ad alterarlo, la sola esperienza ci farà cono-

scere la verità di tai fatti. Nel raccogliere le semenze di coteste buone spezie di piante delle praterie, e nel seminarle in un luogo a parte si verranno a conoscere tutte queste verità sì importanti, come già taluno va sperimentando. Può essere che tali sperienze conducessero a scoprire delle piante, le quali coltivate senza miscuglio d'altre somministrassero de' foraggi verdi dal mese d'ottobre sino alla fine d'aprile, tempo in cui cominciano a verdeggiare ed a rinascere le note praterie artificiali; e questa sarebbe una scoperta importantissima per l'agricoltura in generale; poichè i bestiami che sono un oggetto considerabile in varie provincie, somministrerebbero ancora nuovi prodotti qualora fossero sempre nodriti di verdi foraggi. Si ha di già una di queste specie di foraggio nella ginestra spinosa che dà al bestiame un nodrimento assai sano e di cui non si può far uso che nell' inverno. V. *Ginestra spinosa*. Benchè un numero assai grande di persone convenga nella superiorità delle praterie artificiali; ve ne hanno non pertanto parecchie che non possono risolversi di sagrificare alle medesime le pasture, vale a dire què terreni che sono in riposo. Ma questi non riflettono che nelle pasture alte fra 38. piante 8. sole ve ne sono che sieno atte al nodrimento delle bovine o pecorine, e che le altre sono inutili o dannose; e nei prati bassi in 29. sorte di piante non ve ne sono che 4. utili e giovevoli al bestiame. Questa è prova fatta nella Svizzera. Veniamo al pratico.

Si nominano prati grassi tutti quelli i quali o posati in piano o in un fondo vicino all' acque sono frequentemente sommersi od allagati o artificiosamente o naturalmente dalle medesime; o quelli i quali abitualmente sono umidi. L'erba di questi prati è meno in pregio di quella de' prati alti, vale a dire quelli che giammai o ben di rado soggetti sono ad innondazioni. Quan-

to più essi sono secchi, tanto più la di loro erba è delicata, fina e saporita. Le rive de' fiumi procurano una non mediocre quantità di praterie naturali, e queste sono abbondanti; con tutto ciò i prati secchi negli anni assai piovosi e danno fieno buono e lo danno in copia. Prati secchi sono quelli, che situati in un fondo grasso e sostanzioso e godendo il beneficio soltanto dell'acqua piovana, pure rendono un'abbondanza di fieno non diseguale alla rendita de' prati adacquatorj. Prati umidi sono quelli finalmente, che godendo il vantaggio di un ruscello vicino producono competentemente, e ben poco o nulla produrrebbono, se fossero lontani dall' acqua per cagione del fondo miserabile e magro. Un' altra distinzione è quella delle praterie artificiali e naturali. Le tavole dell' accademia summentovata della Bretagna sono di gran lume per le praterie artificiali. Hesselgren nel suo *Pansuccus* ha fatto un catalogo di erbe svedesi utili e dannose ai bestiami. Un libro simile appropriato alle nostre campagne, sarebbe e non difficile ed utile assai. Schreber sulle tracce di Linneo divide i prati in varie qualità, indicando le erbe che loro convengono e sono. 1. Prati *marittimi* d' un terreno salso, ove le erbe sono molto utili alle pecore. 2. *Palustri*, ne' quali l' acqua stagna perpetuamente. Crescono in questi l' aira e poa acquatica, la festuca fluitante, lo scirpo palustre, il carice pseudocipero ec. Osservasi però che molte piante proprie de' luoghi paludosi non solo spiacciono al bestiame, ma eziandío gli apportano nocumento. 3. *Inondati*, che or sono sott' acqua, or asciutti. Ivi vengon bene l'agrosti stolonifera, l' alopecuro geniculato, la festuca decumbente, l' olco odorato, piante gradite al bestiame; ma generalmente restano queste soffocate dai giunchi e dai carici, se l' agricoltore non v' apporta riparo.

4. *Umidi*, ne' quali stagna l' acqua nell' inverno, ma che d' estate s' asciugano. Se se ne terranno lontane le erbe inutili, potranno ivi coltivarsi con vantaggio l' aira cerulea, il cinosuro ceruleo e il nardo stretto. 5. *Cespitosi*, che non hanno di consistente che una crosta formata e sostenuta dalle radici de' cespugli insieme intralciate; e sono sovente pericolosi sì per l' uomo che pel bestiame. Le piante che vi nascono appena son buone per le capre. 6. *Alpini*: ivi abbondano l' aira e la poa alpina, la festuca ovina, l' agrosti spigata e generalmente tutte le piante utili alle pecore. 7. *Selvosi* e *opachi*, cioè ombreggiati da' boschi, ove allignano il miglio sparso, la poa nemorale, il bromo giganteo ec. 8. Le *campagne*: ivi nascono e le infestano la gramigna, il panico di gamba di gallo, l' agrosti a spiga di vento, il bromo segalino, e arvense, l' avena fatua e varie specie di loglio. 9. *Aprici* e *piani*, ove ottimamente crescono il fleo pratense, la coda di volpe o covetta pratense, l' aira cespitosa e triviale, la briza media, la poa pratense, la festuca elevata, l' avena giallicia, il cinosuro crestato ec.

Una possessione senza pratería perde ben molto del suo valore e del suo naturale ornamento. Non sufficiente a portar il bestiame necessario, ella scarseggia di letame il quale migliori e fertilizzi la terra. Lascio ora da parte gli altri utili del bestiame. Io sono di parere che una grossa campagna, vale a dire un grosso corpo di possessione, per metà debba essere a prato; ed evvi ancora alcuno che desiderarebbe 2. terzi di prato ed un terzo fra campo, vigna, bosco ec. acciò la tenuta convenientemente rendesse. Facciamone il conto. Supponiamo 300. pertiche di terra prativa ed altrettanto d'aratorio. Io debbo lasciarne una terza parte in riposo che io devo letamare. Trecento pertiche di prato mi mantengono tan-

te

te bestie, che mi dieno il letame per 100. pertiche. Le praterie artifiziali sono comprese sotto il nome di praterie umide e forniscono più d' erba che le praterie naturali di simil nome e qualità, e ciò perchè ella è più succulenta. La cedrangola, l' erba medica, certe spezie di trifoglio, la ginestra spinosa ed altre simili piante fanno di molta fazione, e per la maggior parte si consumano verdi. A quest'erbe si possono aggiungere il fromental, la pimpinella, i navoni, le pastinache e carote ed altre radici ortensi, che contengono buon sugo, mescolato di sostanza solida per passare in buon nodrimento.

Per istabilire un prato naturale. Conviene alla bella prima considerare ed esaminare la terra che si vuole impiegare a quest' uso. Se vogliate fare un prato umido, si scelga una terra la quale sia sostanziosa e naturalmente proveduta d' umidità. Ciò conoscerete se dopo pochi palmi di scavo troverete dell' acqua. Se sarà vicino all'acqua, tanto meglio: il vostro prato avrà con questi 2. requisiti quell'umido che gli è conveniente. Se per lo contrario poi volete un prato secco, si scelga terra forte e leggiera che poco importa; e se siavi un filo d'acqua nella seconda nominata terra, il quale si possa roversciare sovra di essa per inumidirla al bisogno, non sarà che bene. Queste 2. sorta di prati debbono avere una medioere pendenza, e tale che e non lasci fuggir tutta l'acqua che se gli dà, e non la lasci stagnare sovra di sè; la qual cosa li raffreddarebbe di molto, onde produrrebbono poco fieno e quello di mala qualità. Come debba prepararsi la terra per fare un prato, V. *Campo*. Se vuolsi riuscire in tal operazione si deve per 15. o 16. mesi non far altro che a'debiti tempi movere la terra per renderla soffice ed impregnata de' nitri dell' aria, onde l'erba cresca agevolmente per mol-

ti anni avvenire senza aver bisogno di toccarla coll'aratro. Giunto che sia il mese di febbrajo e che la terra si giudichi ben preparata per essere messa a prato, vi si fa condurre del letame che si copre coll'aratro subito che vi sia sparso. Quest' ultimo lavoro serve non meno a rivoltar sotto il letame che ad ispianare il terreno. Il letame fresco costantemente produce delle erbe assai, la qual cosa non poco contribuisce alla fertilità d' un prato. Questo letame rende fecondo per molti anni un prato al quale non fa bisogno per molto tempo più ingrasso. La terra bene spianata e sparso il letame sul terreno, si sparge il seme il quale deve essere scelto assai fino e del più maturo che si possa trovare. Si semina metà fieno e metà avena. Il seme di prato alto si stima migliore di quello di prato basso, le piante vi sono più fine. Per avere buon seme si scopa il fenile ove siasi riposto del mig'ior fieno, e si crivellano le spazzature per separare i semi dalle festuche. Si può mescolare con profitto del seme di trifoglio. Se il mese di febbrajo sia tropp' umido, e che il prato non possa sementarsi per non potersi lavorare la terra, ciò si faccia alla fine di marzo ed anche a giugno. Ho detto di sopra di fare della semente metà fieno e metà avena, e ciò per non perdere il frutto del campo nel prim' anno nel quale l'erba non si deve toccare. La raccolta dell'avena indennizza in parte le spese fatte nel rendere il campo atto a mettersi a prato. Si semina pur anche il fieno dalla metà d' agosto alla metà di settembre. Acciò il prato sia egualmente seminato, dopo che la terra è stata eguagliata col rastello e collo spianatojo si dispone il seminatore come se dovesse seminare un campo a grano ed a passo di seminatore: movendo la mano quando move il piede diritto getta la semenza nella larghezza di un buon solco ed assai spessa. Ma siccome non vi sono sol-

solchi che lo dirigano, e potrebbe ingannarsi o raddoppiando la semenza ove è già stata seminata, o lasciando vuoto di seme un pezzo di campo; dovrà dunque il seminatore portare un bastone col quale segnerà allora che sia alla cima del campo fin dove presso a poco avrà sparsa la semenza; e ciò continui a fare fino a tanto che abbia il tutto seminato. Ciò fatto prenda un erpice ben pesante col quale metta sotto terra e seme e letame, passandolo in croce sul campo; questo lo rende sì piano che la falce allora quando tagliare lo deve, non trova intoppo al suo corso. Se può seminarsi il fieno in tempo piovoso sarà molto profittevole ed a proposito il seminarlo il giorno dopo una pioggia. Il seme sepolto dalla pioggia non teme l'afa e spunta più presto. Non si semini in tempo ventoso; il vento trasporterebbe troppo lontana la semente che è molto leggera. V. *Gesso*, *Letame*.

Cura che deve aversi ai prati seminati di fresco. Non si devono attendere da un prato nuovo i profitti che vi renderà da vecchio: dilicato allora e tenero non si lasci pascolare dalle bestie; che tutto sarebbe perduto; nulla evvi di più pernicioso per un prato novellamente seminato, che il dente ed il piede degli animali; quello avvelena e sterpa le erbe e le radiche, questo si profonda nella terra soffice e guasta tutto; perciò si metteranno i convenevoli ripari di siepi, fossati ec. per impedire nel nuovo prato l'ingresso ai bestiami. L'anno seguente si falcia il fieno e si può con discrezione permettere il pascolo nel vostro prato. In ogni altro tempo guardatevi di lasciar penetrare il bestiame nel prato: quando l'erba comincia a spuntare non è descrivibile il danno che da ciò proviene al prato. Si tengano ancora lontane le bestie quando il terreno del prato è molle per la pioggia; e quello che più lo danneggia si è una

man-

mandra di porcelli; in poco d'ora vi mandano un prato sosopra col suo grugno. Il vostro prato sia cinto di fosse. Tre beni ne proverranno da ciò, uno che servono di scarico se mai una inondazione sopravenisse all' inverno a marcirvi le radici o d'estate a roversciarvi l'erba già alta. In secondo luogo vi tiene fuori i bestiami che non ve lo devastino, ed in terzo il passaggere trattenuto dal fosso non viene nel vostro prato a farvi un sentiere nel mezzo. Le acque d'inverno quando il prato sia vecchio, non sono altrimenti dannose e da rigettarsi; anzi desiderare si devono ed introdursi nel prato. Le deposizioni dell' acque stesse e l'umido che lasciano alle radici, quando se ne vanno od asciugano, ingrassano il prato e lo fecondano. Questa è la teoria delle *marcite* nel Milanese sopra le quali si fa star l'acqua tutto l'inverno. Se i prati sono situati presso i ruscelli, facile cosa è il condurvi dell'acqua quando hanno sete. Questi si chiamano prati adacquatorj. Anche i prati asciutti possono sovente adacquarsi a forza di macchine e di fatica, e converrebbe in molti casi farvi andar sopra l'acqua un pajo di volte all' anno, lasciandovela per un po di tempo stagnare. Il ricolto compenserebbe la spesa. L'acqua migliore è quella che passa per molti campi, la peggiore quella che immediatamente nasce fra mezzo ai sassi. Il prato dev' essere disposto in maniera che per mezzo de' canaletti l'acqua ricopralo tutto egualmente e tutto del pari lo abbandoni avendo libero scolo. Volendo farvi stagnar sopra l' acqua, dee questo farsi a principio di primavera avanti che l'erba sia alta. Se il terreno è affatto asciutto conficcanvisi delle ugne di bue a poca distanza fra di loro, ma così basse che la falce non v'inciampi. Queste riempionsi d' acqua quando piove e la conservano, il che produce sempre una certa umidità. V. *Abbevera-*

ra-

rare. Le talpe sono assai dannose ai prati. Alcuni quando è necessario di abbeverare i prati ciò fanno alla punta del giorno, che è il tempo nel quale le talpe fanno i loro lavori. Nemiche queste naturalmente dell'acqua cercano di fuggirla e montano sopra la terra; facil cosa è allora il prenderle vive. V. *Talpa*.

De' prati vecchi e del modo di ristabilirli e rinnovarli. A misura che un terreno nodrisce di piante, perde di sua sostanza; e se questa non ristabiliscasi con gl'ingrassi, le sue produzioni languiscono e cessano di dar alimento ad alcun vegetabile. Si conosce che i prati invecchiano allora quando le buone piante si perdono e si moltiplicano le cattive. Le migliori sono quelle le quali hanno di molte foglie, sono saporite ed il fusto delle quali non viene duro seccandosi. Tali sono i trifogli, il dente di lione o endivia selvatica, l'alchimilla, la piantaggine a foglie strette, le diverse specie di gramigna. E dove i secondi tagli sono composti dell'erbe suddette allora che non sono mescolate con erbe che induriscono il fusto nel maturare, sono essi guaimi o secondi tagli di minore quantità, ma di maggiore sostanza. Qualche perito agricoltore, e la comune de' contadini è contraria a questa opinione. Le piante mediocri sono quelle le quali nel maturare perdono le foglie, che sono le più saporite. Tali sono il geranio o becco di grua, il cerfoglio, il cumino, l'acetosa o erba brusca, la pastinaca e qualche specie di gramigna. Le piante cattive sono quelle che hanno tronchi assai duri, e poco nodritivi, come la camomilla, il piede orsino, la *Bursa pastoris*, il millefoglio, e sovra di ogn'altra la piantaggine a foglia larga. I prati secchi hanno poi un nemico particolare, cioè il mosco. Per rinovare i prati un po vecchi, ogni 3. anni od ogni 4. si letamano nel mese di decembre o di gennajo, affinchè

chè i sali del letame si stemperino per mezzo delle pionge e delle nevi d'inverno, penetrino più al profondo e facciano ringiovenire le radici invecchiate, onde gettino con più vigore. Si devono cominciare ad emendare i prati quando essi comincino a rendere fieno meno dell' ordinario, o che si vegga il mosco crescere in su le zolle.

Per togliere il mosco o tepa da un prato. Allora quando giunto sia il mese di decembre si spandono sul prato tutto degli ingrassi caldi, siano ceneri di torba, siano ceneri usuali ed il tutto in abbondanza. Queste ceneri oltre che ingrassano a maraviglia il terreno, faranno un buon effetto sul mosco quando non sia invecchiato. Il letame di piccione fa perire i giunchi ed il mosco. La fuliggine di cammino, le urine, lo sterco umano possonvi rimediare. Buon metodo ancora per far perire il muschio è quello di lavorare il prato con l'aratro che abbia i coltelli bensì, ma non il vomere, prima di spandervi il letame. Ma se il muschio non ostante queste attenzioni continua, il partito migliore a prendersi si è di alternare il prato, e convertirlo in terreno lavorativo. V. *Musco*, *Campo*. Un prato convertito in campo per 7. od 8. anni produce abbondanza di formento, dopo i quali si può colle debite succennate operazioni rimettere a prato. Quand' anche il muschio e la piantaggine non attaccassero un prato, nullameno egli deteriorarebbe non poco per l'intrico di tante radici che si moltiplicano prodigiosamente. Intralciate l'una con l'altra a segno di non fare che una tessitura estremamente fitta, elleno rendono le glebe tese e la superficie talmente unita che non può ricevere i benigni influssi dell' aria ed il benefizio degli ingrassi. Non evvi però altro rimedio per ciò che l'usitato dagli Svizzeri, i quali ogni 7. od 8. anni aprono il prato arando-

dolo. Se il terreno ha qualche profondità, sia secco e leggero, un solo lavoro è sufficiente. Sulla fine di settembre noi spargiamo (è uno svizzero che parla) 10. carra di letame sopra un jugero, o 4. circa pertiche di prato e vi si passa sopra l'aratro. A misura che l'aratro rompe la terra e rivolta colla radice all'aria le zolle, 6. od 8. operai seguono l'aratro e spaccano le zolle erbose con una zappa ben tagliente dimodochè non vi restino glebe più grosse del pugno. Sovra un terreno così preparato seminasi della spelta in minore o maggior copia rispettivamente alla qualità del terreno in ragione inversa; mi spiego: quanto più il terreno è fecondo, tanto meno si sparga di semenza ed al contrario se ne sparga più nel più magro. La ragione di questa operazione si è che crescendo la spelta e ceppando assai in terreno più fecondo, se la semente fosse spessa il campo sarebbe troppo ripieno, ed una pianta lussureggiante e ben paffuta darebbe fastidio all'altra: nel terreno infecondo però, se il seme fosse raro non producendo il seme che una sola paglia per la macilenza sua il campo resterebbe quasi vuoto. Si semina dicevo della spelta e si fa agire l'erpice, e dipoi lo spianatore per eguagliar il terreno. Si fa ciò in tempo sereno acciò la terra non s' impasti. Quest' attenzione difende le radici della spelta dalle gelate e spiana la terra, dimodochè il prato così eguale diviene più abile ad esser falciato. La primavera seguente poco tempo dopo che la spelta cominci a tallire o ceppare, è utile di passare sul campo con un fascio di sp ne, quando non si abbia disegno di sarchiarlo. Questo lavoro per debole che egli appaja non lascia di grattare un poco la terra e di fortificare le tenere piante. Se si sarchielli come si fa al formento, il prato non deteriorerà punto, perchè io credo che la zappetta cadrà soltanto su tutte le specie de'

de' cardi, su i papaveri, su i convolvoli, l' atrepice ed altre erbe nocive ai prati.

Fatta la raccolta della spelta se la terra è leggera e profonda, tutt' è finito, il prato è rinnovato. Si preservi dalle bestie e si erpichi con un grosso erpice di ferro la primavera seguente per distruggere le erbe grossolane. Se per il contrario il suolo sia profondo e grosso, l' operazione sovra segnata deve ripetersi la seconda volta dopo la prima raccolta; solo si osservi che il letame dopo la seconda semente deve essere più fresco e meno consumato di quello che si è adoperato alla prima. Se alla primavera si trovino nel prato dei vuoti privi di erba, con seme di trifogli e con ispazzatura di fenile si riempiano. Il prato novello non si adacqui, e nemmeno si permetta che le bestie ivi prendano pascolo. Noi preferiamo di seminarsi su questo prato la spelta e non formento e perchè ella esige meno di lavori e ci lascia la raccolta dei fieno e dell' erba che rispunta. 2. I lavori necessarj per il formento distruggono troppo l' erba che deve rimettere il prato. Nè mettiamo dell' avena in vece della spelta, primieramente perchè l' avena non soffre tanto di letame; secondariamente la spelta vale il doppio dell' avena ed evvi in conseguenza più d' utile. Un pezzo di prato alto che si faccia emendare co' lavori quando il contadino s' accorge che le cattive erbe s' accrescono, che sia ingrassato con del buon terriccio o con colombina, che si tenga ben piano con distruggere il guasto dalle talpe, cioè le topinaje, affinchè la falce distrugger possa tutte l' erbe, le di cui fosse sieno tenute in istato di alleggerire il prato dalle acque superflue, che sia ben chiuso agl' insulti degli animali e de' passeggeri, renderà egli solo più erba che un prato dieci volte più grande e mal custodito. Fin qui lo Svizzero.

Del

Del falciare dei prati. Allora quando il mese di marzo, aprile, maggio e giugno sono stati secchi, l'erba corre risico di restar corta; e se il fresco s'aggiunge al secco ella fiorirà assai tardi di modo che i prati non si potranno falciare che in luglio nei climi freddi, e se quel mese sia piovoso si va a pericolo di perdere il raccolto intero del fieno. Si lasci pure in simil caso sul piede, ancora che ingiallisca: a ciel sereno si tagli e si riponga sul fenile, che tanto sarà competente: sarà di cattiva apparenza bensì, ma di buon odore e sapore gradito ai cavalli. Se l'erba in tempo di secco vi comparisca assai magra, non vi spaventate. Seccandosi perderà meno di mole e di peso, e la vostra porzione non sarà così scarsa come vi credete. Quando si veggano l'erbe mature ed atte alla falce, non tardate a farle cadere: la negligenza tal ora è cagione di gravi perdite, anzi bisognerebbe poter fare che i fieni tagliati che sono portar si potessero alla grancía; mentre una pioggia, una tempesta sono capaci di rapirvelo bell'e tagliato. Sono casi questi non tanto rari nella stagione del falciare i prati. Il fieno fino a tanto che non è secco è sempre in pericole: le pioggie anco leggiere non permettono al fieno di seccarsi se sieno alquanto frequenti. Si lascino i fieni sul taglio ad appassire, e dipoi con delle forcelle di legno si vadano rivoltando acciò secchino. Si portino a casa piuttosto un momentino verdi che secchi assai; si lascino prima alquanto in mucchio, acciocchè se sono secchi assai perdano quella rigidità cagionata loro dal secco. Il fieno nella cassina sia ammucchiato in un luogo esposto all' aria e si conservi così da un anno all' altro. Le diligenze per conservarlo, e per impedire che egli s' accenda vedetele alla voce *Fieno*. Dopo la prima falciagione a maggio che dà il fieno maggengo, si falcia altra volta in agosto, e ne' prati più pingui se ne raccoglie

un

un altro taglio in settembre o una buona pastura per le bestie. Una primavera umida dopo un inverno secco porta l' abbondanza del fieno. V. *Falce*, *Falciare*, *Mietere*.

Modo d' avere abbondante un secondo taglio. La diligenza nel prato ed il tener lontano gli animali che a pascere non vengano su lui, rendono il secondo taglio copiosi. Per ajutare questa seconda raccolta si procuri di adacquare il prato, e si farà tante volte quante ne facciano bisogno fino alla stagione di falciare di nuovo.

Praterie artificiali. Gli inglesi hanno dato questo nome alle praterie composte di particolari erbe che abbiano seminato, cioè le rape, i navoni, le carote, il trifoglio, l' erba medica, la cedrangola o lupinella ed altre piante di simil fatta, proprie a mantenere i bestiami. Gli antichi scrittori hanno fatta menzione di queste piante, o almeno d' alcune e reso ne hanno sensibile il vantaggio che ne proviene dal coltivarle. I moderni poi hanno molto insistito su la coltura di piante così utili, e così proprie ad essere sostituite ai foraggi naturali. Già da qualche tempo dai buoni coltivatori francesi ed altri oltramontani si segue questa coltura, e ne risulta non piccolo profitto per il bestiame non meno che per la coltivazione delle campagne in quei luoghi e terreni ove evvi il comodo delle acque. L'uso è appresso la raccolta di seminare del trifoglio su le stoppie stesse del formento il prato si adacqua di sovente e si fa pascere ai montoni ed agli agnelli, e chi non ne ha chiama i pecoraj di fuori e si approfitta della pigiòne del campo e del pecorino che vi rimane per ingrasso, facendo ivi stallare le pecore. Alla primavera allorchè l' erba è stata mangiata in verde dal bestiame, si adacqua il terreno. Il trifoglio rinasce e cresce assai presto, si falcia quand' è in fiore e si ripone. Immediatamente dopo questa raccolta si

le.

letama la terra; e se non temasi stancarla, vi si dà un piccolo lavoro e vi si seminano fagiuoli o miglio, dopo la raccolta de' quali generi si semina il formento. L'Olanda, la Fiandra e parecchie provincie della Francia son da gran tempo accostumate a spandere il trifoglio alla primavera sopra il formento, la segale e l'avena quando sono sufficientemente innalzate, cioè il trifoglio al tempo della messe si trovi già fortificato. Si lascia a prato un altr'anno o anche 2. poi il campo si rimette a grano. Ciò che si fa ne' succennati luoghi col trifoglio si fa in altri colla cedrangola, coll' erba medica, coi navoni grossi, colle carote e col giunco marino. Negli *Elementi del commercio* noi vediamo dei dettagli circostanziati sull' uso delle praterie artificiali in molte provincie dell' Inghilterra, nella quale si osserva un' esatta alternativa di raccolta e di praterìa. L' agricoltura inglese non suole separare punto il nodrimento del bestiame dai lavori, sì per il profitto che ci danno i bestiami in sè stessi, che per l'utilità che viene alla coltura dai loro fecondanti escrementi. Tull osserva, che quei luoghi ove sono state stabilite le praterìe artificiali, sono in istato di mantener più bestiami di quelli che prima mantenevano colle praterìe naturali. Egli assicura, che se ne può mantenere il doppio numero di quelli che si manteneva. Non si può negare, che un prato solo di erba medica non renda più, che non ne rendono 6. naturali. Duhamel istrutto per la propria sperienza ha sempre parlato del vantaggio de' prati artificiali. Dopo aver esposto il prodotto essenziale che rende al padrone ogni specie di bestiame, egli aggiunge che questo non si può moltiplicare di troppo; ma che siccome indispensabil cosa è il nodrirlo, è anche conseguentemente necessario provedersi di pascoli. Quest' autore ben versato in ogni genere di coltura dà in seguito una succin-

ta, ma assai giusta nozione di diverse qualità di prati o pascoli naturali e della maniera di cavarne profitto: soggiunge poi, che ove non abbiansi de'pascoli naturali, si formino degli artifiziali, seminando in terre ben lavorate delle piante vigorose le quali gradevoli sieno al bestiame. Io non parlo di quegli erbaggi che si porgono verdi ai bestiami nella state,nè delle piante annuali; escludo anche i navoni, le rape, pomi di terra, i quali benchè sieno di un gran soccorso all'inverno per i bestiami, nulla meno non formano assolutamente parlando un prato artificiale. Questo si forma con piante vivaci, il trifoglio ec. Si potrebbono anche far prove di arbusti, i quali hanno il fiore leguminoso, e scegliere quegli che più piacer possono ai bestiami. In qualche campagna si tagliano le punte delle ginestre passato il fiore,si fanno seccare questi giovinetti rami e conservansi per nodrire i montoni all'inverno. Duhamel per aumentare i pascoli tesse un catalogo d' erbe vivaci colle quali formarne de'prati artificiali. In oltre esorta il fittabile ed il contadino a destinare qualche bel tratto di terra per ivi fare un grand'orto da lavorarsi coll'aratro ed ivi piantarvi di quelli erbaggi, una parte de' quali servano di provisione al contadino e l'altra inferiore di pascolo alle bestie. Anche questo è tutto risparmio. Nelle campagne, su i lembi delle strade si cerchino delle erbe, le quali con un po di coltura faranno assai profitto ai bestiami, ed incontreranno assai bene il loro gradimento. Si è provata con successo la centinodia. Quante piante forastiere faranno l' effetto medesimo! Molte piante annuali rendono del foraggio pel bestiame sì in verde che in secco, la spergola, la segala, l'orzo quadrato, il gran turco, il formentonino, la veccia, le favarole, i cavoli ec. Si trovano ancora de'nuovi soccorsi per i bestiami nelle foglie di ogni sorta d'alberi, colte un poco avanti il loro cadere. Elleno sec-

cate sono di buon nodrimento alle vacche, ai montoni ed alle pecore all' inverno. Vi sono delle radici che si coltivano per i bestiami, e che gl' Inglesi mettono nel numero delle praterie artificiali. Consultate gli articoli *Cedrangola*, *Erba medica*, *Gramigna*, *Ray-grass*, *Pimpinella*, *Trifoglio*, *Spergola*, *Rapa*, *Navone*, *Carota*, *Fleo pratense*, *Sulla*, *Foraggio* ec. e d'altre erbe nominate in quest' articolo, nel quale si è detto quanto di meglio ho trovato circa le praterie sì naturali che artificiali. Non è mancato però chi ha fatto riflettere su queste praterie artificiali di patate, di biete rape, di turneps, di cavoli ec., che la loro buona venuta esige tali preparazioni di terreno, tali lavori, tali opportunità di stagioni, che fatti bene i conti è molto meglio impiegare le sue attenzioni ne' fieni comuni, nel trifoglio, nell'erba medica, nella cedrangola, nella sulla, che oltre il dare un nutrimento più sostanzioso, sono senza paragone più facili a coltivarsi, raccogliersi e conservarsi, meno imbarazzanti a riporsi, più vendibili e di maggior durata. V. *Edera terrestre*.

Discorso del P. Peyla torinese intorno ai prati. Delle varie qualità o specie di prati. I prati a mio giudizio si possono dividere in 2. specie; in prati dimestici ed in prati selvatici. I prati dimestici sono quelli che si adacquano; ed i selvatici quelli diconsi che da niune acque fuorchè dalle pioggie vengono irrigati, e chiamansi anche prati asciutti o secchi. De' prati dimesti ci altri sono calidi o sani, ed altri sono freddi; e de' freddi altri sono semplicemente freddi, ed altri freddi ed umidi od acquosi.

De' prati dimestici caldi o sani. I prati dimestici calidi o sani per mio avviso sono i più pregiati ed i migliori prati che ci sieno; perchè il lor terreno è poroso e leggero anzichè no, in cui il sole può agevolmente

co' suoi raggi penetrare e riscaldarlo internamente. Questi se sono ben tenuti e coltivati a dovere produrranno senza dubbio abbondante ed ottimo fieno. Codesti prati sono per l' ordinario alti, e quanto più alti sono tanto più il fieno sarà buono, giusta il volgare proverbio: *prato alto purchè s' adacqui*; ed in fatti i fieni de' monti sono sempre migliori di quelli della pianura. Reggono essi al freddo ed alle brine della primavera molto più che non gli altri; e siccome sono, come dissi, calidi e di terreno poroso, in cui l' acqua facilmente si feltra; amano perciò d' esser adacquati più spesso degli altri prati, e per conseguenza non sentono gran fatto danno dalle acque, nè dalle frequenti pioggie; anzi quando tal volta la state è fresca ed umida, ridono, dirò così, e inerbansi meglio del solito; per lo contrario i prati freddi regolarmente ne provan del danno e producon poi meno delle altre volte. Il fieno di codesti prati è odorifero, sugoso; cioè conserva in sè un cotal umido che sembra abbia dell' oleoso;pesa molto più che non quello degli altri prati, e ne' mucchi si serra e indurisce assai; il perchè è di molto profitto e di grande economia. Li buoi che se ne pascono regolarmente mantengonsi sempre più belli e più forti che non gli altri e faticando s' ingrassano. In somma egli è molto acconcio per far carne e per far latte; onde i pecorai (gente per l'ordinario accorta) s'appigliano più di buon grado a questo che non a quello de' prati freddi. Finalmente cotali prati non han pregio che gli agguagli, perchè non sono soggetti a tanti malori e non iscarseggiando d' acqua la state rendono ardirei dire il terzo più degli altri:perciò meritano grande attenzione.

De' prati dimestici semplicemente freddi. I prati semplicemente freddi sono buoni; ma siccome il lor terreno è regolarmente forte, cioè d'una tenace adesione delle sue parti in cui il sole non può sì agevolmente pe-

netrare e riscaldarlo internamente; così sono più tardivi de' caldi nel produr l'erba, atteso la natura loro più fredda: questi all'opposto de' primi, cioè de' caldi i quali amano l' umido, fruttano assai più ne'tempi secchi; per conseguenza debbono esser riscaldati con buoni concimi ossia letami, perchè meglio possano reggere a' tempi freddi, o troppo umidi loro contrarj; perchè convien ripararli dalle acque e innaffiarli con giudicio, cioè non di soverchio. Nè si vogliono pur anche preparare troppo per tempo nella primavera e devonsi tenere i fossi purgati intorno intorno affinchè possano tuttavia scaricarsi dall'umido che lor nuoce talvolta. Questi prati se sono ben tenuti e coltivati a dovere producono anch'essi copioso e buon fieno;meglio amano il terriccio, che non il letame. Vogliono altresì essere di quando in quando ingrassati con buona terra, che sia anzi che no magra: e di fatto l'esperienza ci fa vedere che con questa sem plicemente inerbansi spesse fiate assai meglio, che quando vengono ingrassati col concime.

De' prati dimestici freddi ed umidi, od acquosi. I prati freddi ed umidi, od acquosi sono quelli, il cui terreno allora quando è piovuto molto non regge al passo di chi muove sopra, Questi prati sono freddissimi ed a parer mio i più infelici prati che ci sieno; il loro fieno oltre che è scarso, è altresì vano e leggiero, d'un odore ingrato, ed è per conseguenza poco buono; poichè dall' odore si conosce la buona o cattiva qualità del medesimo. Detti prati umidi per l' ordinario abbondano d'erbe non buone e spezialmente di sparganio, che è cert' erba della specie di quella, che adoprasi ad impagliar le seggiole, chiamata volgarmente *lesca*, la quale è agra, e il fieno che partecipa assai di questa è agro altresì e poco vale, e le bestie nol mangiano

 trop-

troppo volentieri: non è buono per far carne e meno a far latte; serve solamente per allevar bestiami, poichè non genera loro molto sangue e li tiene, per dir così, vivi soltanto; in somma questi sono pessimi prati e assai poco vantaggiosi a chi li possiede. Ad ogni modo ci è la maniera di risanare, dirò così, codesti malati: siccome i medici (mi si permetta il paragone) nella cura de'corpi idropici procurano primieramente di cacciar loro il soverchio umido che hanno, poi danno loro medicine e cibi caldi ed asciutti o essiccanti; non altrimenti si vuole adoperare con prati di questa tempra. Convien prima purgarli dalla umidità, di cui troppo abbondano, con buoni fossi intorno e nel mezzo, i quali debbonsi tener aperti, acciocchè l'acqua se ne scorra, dando eziandio loro, cioè a'detti prati, una cotale declività, che la medesima allora quando innaffiansi o piove assai possa agevolmente scolare e non rimanervi morta e stagnante, e poi metter loro sopra terra sana, che sia pure anzi magra che no; così adoperando si alzeranno questi a poco a poco, se sono bassi come il sono la maggior parte, e risaneranno. Potrebbonsi anche ingrassare col debbio de' cespi o piote, ossia terra abbruciata: questo li feconda e li riscalda assai. A tale uopo se si potesse parimente avere del calcinaccio, questo sarebbe senza dubbio il migliore: siccome abbondante di nitro e di sali, egli li risana, li rassoda e mirabilmente li riscalda; in somma più giova il calcinaccio suddetto a questa specie di prati, che qualunque altro buon letame. Di fatti ho veduti io alcuni di questi miserabili prati che produceano prima più sparganio che fieno, risanati in tal guisa divenire buoni prati e metter in copia fieno buonissimo per le bestie che duran fatica. Regolarmente questi prati più degli altri reggono alla siccità: poichè il loro terreno per lo più è forte,

te, cioè tenace, in cui l'acqua molto si trattiene e non può agevolmente feltrarsi a cagione de' di lui pori uniti e rinserrati; che però debbonsi sempre adacquare con giudicio;perchè se vengono troppo irrigati ne provan del danno e per conseguenza fruttano poco; per lo contrario non innaffiati quando loro abbisogna, s'induriscono, e s'aprono nella superficie; ragione per cui, siccome dissi, ricercano spezialmente in questo molta attenzione.

De' prati selvatici ovvero asciutti. I prati selvatici, ovvero asciutti, cioè quelli che dalle pioggie soltanto vengono adacquati, producono generalmente parlando un buon fieno saporito e sano. Questi prati per mio avviso dovrebbonsi impinguare meglio che non i prati dimestici, affinchè possano reggere alla siccità a cui per mancanza d'acqua sono soggetti; perchè, siccome è chiaro a ciascuno, che i terreni ben ingrassati reggono molto più all'asciutto che non quelli che son magri; per questo appunto che essendo grassi abbondano più di nitro e di sali;onde il lor terreno qual è più umido, morbido e poroso, più agevolmente riceve e gode delle benefiche rugiade, le quali nelle siccità cader sogliono più copiose; laddove quelli che son magri,ne' tempi secchi divengono presto aridi,tosti e bianchi, e per conseguenza sterili. Il perchè prati somiglianti debbono essere con buoni concimi ben fecondati, e in questa guisa andando massime fresca la state produrranno anch' essi i 3. fieni colla loro pastura nell' autunno. Il fieno di codesti prati selvatici, siccome di tutti gli altri ancora, è più o men buono secondo che più o men buona è la natura o qualità del terreno; e sebbene sia per lo più anch' esso vano, leggero anzicchè no, ad ogni modo, come dissi, è saporito e sano e le bestie volentieri sel mangiano e ne sentono del buon nutrimen-

to. Non è regolarmente molto atto per far carne e latte ma fa gamba alle bes ie, che lavorano e duran fatica. Questo è assai proprio per allevar bestiami bovini; e di fatti i buoi che giovinetti ne vengon pasciuti, quando talora passano a' fieni di prati dimestici e buoni, presto sono in carne; e per l' ordinario in 2. o 3. campagne divengono molto gravi e pesanti al lavoro; onde con non picciol vantaggio vendonsi poscia a' macellaj. Egli è altresì molto acconcio pe' cavalli che faticano poco, e sopra tutto pei cavalli sardi e spagnuoli; tenendoli più sani e lungi dall' imbolsire sìfacilmente, siccome avviene allorquando si dà loro fieno di prati dimestici buoni. E' bel vantaggio a questi prati far loro scolare entro le acque de' campi, delle strade e delle aje ove c' è il comodo; perchè queste acque, siccome tutti possono sapere, fecondano e rendono sempre più ferace ed ubertoso il terreno. Fra questi prati selvatici ci sono pure di quelli che sono semplicemente freddi, e di quelli ancora che sono freddi ed umidi o acquosi, i quali tutti, siccome abbiamo accennato, debbonsi parimente tenere e coltivare.

Del tempo opportuno per concimare i prati. Il tempo opportuno per concimare o sia letamare i prati si è l'autunno, giusta il volgare proverbio: *fa meglio la paglia avanti il Natale, che non il letame dopo*. Perciocchè il letame parte per lo gelo dell' invernata e parte per lo sciogliersi delle nevi, ha tutto il campo di stemperarsi e di comunicare il suo nitro al terreno, da cui egli riconosce la sua fecondità. Non devonsi però letamare troppo per tempo, cioè prima del decembre, affinchè il sugo e grasso del letame non venga attratto dal sole o disseccato da' venti che quindi sarebbe poi di poco o niun vantaggio al prato. Inoltre nello ingrassarsi i prati non conviene cotanto sminuzzare e stri-

stritolare il letame, siccome fanno taluni, perchè se il medesimo non sarà ben fracido, il poco di buono che avrà verrà in breve consunto e dissipato dall' aria o dal sole, e non ci rimarrà altro se non un po di paglia che poco gioverà al terreno; ma bensì vuolsi mettere e lasciare alquanto intiero e grosso; che così pel gelo dell' invernata quando s' erpicheranno e prepareranno i prati nella primavera si truciolerà di leggieri e si ridurrà presso che in polvere, la quale spargendosi poscia sulla superficie de' prati, ottimamente li feconderà e renderà atti a produrre fieno in copia. Ma quantunque, siccome ho detto, il tempo più acconcio per letamare i prati sia l' autunno, cioè prima del Natale; ad ogni modo il gennajo e febbrajo è pur anche buono, purchè il concime sia ben fracido; e coloro che li concimeranno in cotal tempo, faranno ancor eglino copiose ricolte, purchè non abbiano tanta fretta di prepararli nella primavera. Il terriccio poi (all' opposto del letame, che, siccome abbian detto, devesi metter ne' prati per tempo, cioè nell' autunno) vuolsi specialmente ne' prati freddi metter nel mese di marzo, perchè quale egli è questo un concime già stemperato e finito e abbondante di nitro e di sali, accelera la vegetazione, dell' erbe, e sopravegnendo i geli e le brine della primavera che attraggono in detti prati freddi la umidità nella superficie del terreno, ne fanno, starei quasi per dire, intirizzire le radici, le quali allora già hanno germogliato; onde cotali prati rimanendo, dirò così, mortificati, ai primi fieni in ispecie, producon poi meno di quelli, che non furono ingrassati; che però in prati somiglianti detto terriccio devesi spandere sul principio della primavera per iscansare simile sconcio. Che se, come il più delle volte avviene, codesti prati siano ancora morbidi in cotal tempo, e non si possa con-

condurvi sopra del terriccio senza guastare di molto il cespo; si cesserà da simil danno con fare ne'prati i mucchi di questo pendente l' inverno mentre il suolo è tosto pel gelo, e così riuscirà poi agevole cosa lo spanderlo a suo tempo senza pericolo di nocumento veruno a' medesimi prati. Per lo contrario ne' prati calidi o sani è sempre meglio metterlo nell' inverno o nell' autunno, perchè essendo questi di terreno poroso, in cui l' acqua non si trattiene guari, non sentono gran fatto danno dal gelo, il quale non ci ritrova tanto pascolo o sia tant' umido da condensare; laddove mettendosi nella primavera ci sarebbe pericolo che facesser poco, perchè venendo alle volte la primavera asciutta, non potrebbe il medesimo terriccio per difetto d' umido comunicar così bene la sua virtù o nitro al terreno: essendo cosa chiara e naturale esser alla vegetazione delle erbe necessario il caldo unito coll' umido. Il tempo altresì più opportuno per ingrassare con semplice terra detti prati freddi si è pur anche la primavera; poichè si copriranno le radici dell' erbe che allora già cominciano a vegetare, e si ripareranno dalle crude brine e dai geli che sogliono avvenire in detta stagione, e verran poi su più rigogliose e in copia maggiore. All' opposto quando la terra vuolsi metter ne' prati per innalzarli ed uguagliarli, secondo l'avviso de' più valenti agricoltori è sempre meglio mettergliela nell' autunno; ma convien immediatamente erpicarla, affinchè il prato rimanga meglio uguagliato ed acconcio; e indi coprirla di seme di fieno; e se nell' inverno seguente vi si mettesse poi sopra del buon concime, ciò sicuramente non apporterebbe verun pregiudizio, anzi sono di parere che cotal prato avanzerebbe gli altri nella copia del fieno. Coloro che nell'invernata carrettano terra su' prati, e che non hanno talvolta il comodo di subi-

bito spanderla, è facil cosa che pel gelo debbano così in mucchi lasciarla sino alla primavera; ora avvertano ben costoro a non ispanderla se non è asciutta massime ne' prati freddi, in cui più difficilmente asciugasi che non ne' prati caldi: poichè potrebbono avere danno di conseguenza; e vedendo di non poterla spandere pel troppo umido quantunque fosse ben nel principio d' aprile, non si sgomentino, nè si affrettino a spanderla; ma aspettino, che il buon tempo col favor del cielo dia lor campo di far ogni cosa a dovere; e se in cotal caso non fosse nuvoloso il tempo, lodevol cosa sarebbe mettersi al lavoro dopo l'ora del vespro; poichè allora il sole non avrebbe più tanta attività e forza d' indurirla e d'inasprirla. E' pratica di alcuni paesi d'ingrassare i prati con adacquarli pendente tutto l' inverno: sì fatta maniera non saprei disapprovare io certo, massime quando le acque fossero intorbidate; poichè lasciano un cotal limo sul terreno che serve ad impinguarlo e fecondarlo. Non devesi però ciò praticare oltre il mese di febbrajo, per non raffreddare di troppo i prati, e quindi ritardare la vegetazione delle erbe e scemarne la produzione.

De' pregiudizj ed abusi nell' erpicare e preparare i prati nella primavera. Nell' erpicare e preparare i prati nella primavera ci sono molti che prendono de'solennissimi granchi, ciò facendo troppo per tempo, vale a dire quando questi non sono ancora asciutti; ciò che è il più delle volte una tempesta segreta e cagione di danno troppo più grave che altri non crede: essendo presso che lo stesso che l' arare i campi allorchè è morbido ancora il terreno; ed in vero non essendo asciutto il prato, le bestie vi lasciano impresse le pedate, e l'erpice col suo natural peso smuove e scopre il suolo per ogni luogo ove passa, il quale per esser ancor fresco ed umi-

umido verrà poi indurito dal sole, e farà per così dire una crosta, cosicchè ne' prati freddi e di terreno forte per lo più l' erba non potrà agevolmente gittar le radici e crescere, e quindi spesse fiate si farà appena la metà della ricolta che si farebbe quando ciò fosse fatto a tempo opportuno; ed in questo molti che dovrebbono esser veramente maestri la sbagliano di gran lunga. Cotali sarebbe meglio che non fossero sì diligenti nella primavera, ma sibbene un po più nell' invernata, poichè il prato ama la sua coltura nell' inverno e nella primavera non ricerca tanta diligenza; e però frutterà assai quel prato che in tempo d'inverno o d' autunno sarà ben ingrassato e preparato secondo il bisogno, e che nella primavera tardi, cioè quando non sarà più morbido il terreno, e quando altresì sarà ben tolta la rugiada verrà disposto ed acconciato. Provano quanto io dico assai bene gli esempi di molti, i quali ogniqualvolta furono un po troppo solleciti nel preparare i loro prati hanno sempre ritratto pochissimo fieno; all' opposto altri che non potendo nel mese di marzo per lo soverchio umido dar loro provedimento, e perciò astretti furono ad aspettare fino verso la metà d'aprile; tuttocchè gli acconciassero poi il meglio che poterono solamente con rastri ed altri villereschi stromenti, n' ebbero ciò non ostante copiose ricolte. E veramente quando la primavera vien umida convien andar ben cauti in non fare di codesti spropositi, primieramente per non soffrire sì grave danno; in secondo luogo per approfittare di cotal tempo, che per l' ordinario è il più acconcio per far produrre copia di fieno. Riguardo a' prati freddi in ispecie, non c' è regolarmente parlando per tutto marzo veruna premura o necessità di prepararli, quantunque fossero asciutti; perchè ciò accelera la vegetazione dell' erbe, le quali vengono poi intirizzite dai

dai geli e dalle brine, che siccome già dissi sogliono avvenire nella primavera, trovandosi poi le medesime spogliate e scoperte de' concimi, che dal freddo molto le difendevano e riparavano. E quì mi fan pur ridere taluni, i quali nel fine di febbrajo o sul principio di marzo veggendo il tempo bello sono impazienti di dar mano a' prati e sembra loro, che se lasciano fuggire il destro senza poterli acconciare, più nol potranno fare; come se per l'appunto dovessero segare il fieno un mese dopo, quando ci vorranno forse ancora più di 3. mesi, massime se fossero prati freddi ed acquosi alquanto, perchè codesti prati per l'ordinario non si segano sino verso la metà di giugno e più oltre ancora; mostrano certamente costoro d'ignorare, che il fieno regolarmente non si forma se non nel mese di maggio, e che in 15. giorni va e viene, giusta il volgare proverbio: *paglia e fieno in 15. giorni va, e in 15. giorni viene*. Sonovi molti poco avveduti, i quali ingrassando i prati con letame non ben fracido, nell'erpicarli la primavera, perchè il concime è grosso e non si può stritolare, col rastello il ragunano e ne fanno quivi monticelli, ovvero lo si riconducono a casa; affinchè sotto il bestiame infracidi novellamente, e intanto recano a' prati notabile danno. Perchè questo si sfugga, conviene in prima erpicare l'asciutto prato col graticcio, e così smovere e sollevare le zolle del letame fitte al cespo, le quali per lo più sono umidette al di sotto; acciocchè l'aria e il sole le asciughi e dissecchi: quindi dopo alcuni giorni sul meriggio e caldo maggiore sbatterle colle forche di legno: truciolerannosi queste e si ridurranno più della metà in polvere, la quale servirà non poco a fecondare i prati.

Degli abusi, ed errori nello adacquare i prati. Nell' adacquamento de' prati ci sono senza dubbio abusi ed er-

errori grandissimi, che si vogliono quì accennare, perchè altri gli sfugga. Molti non colgono certamente il fieno che coglierebbero se più parcamente e con più giudizio adacquassero i prati, e specialmente quelli che di lor natura son freddi e umidi; poichè questi spesse fiate non han bisogno d'acqua che maggiormente li raffreddi, ma bensì di sole che li riscaldi: ciò non ostante molti gli adacquano sin dal principio d'aprile, quando in vero non hanno veruna necessità d'acqua, atteso l'umido e il freddo che il più delle volte ci è ancora. Ma però allorchè nella primavera, per non esser da lungo tempo nevicato o piovuto nel verno antecedente, ci ha gran siccità, conviene avendone il comodo adacquarli a buon'ora. Di fatto nel gran secco della primavera del 1775. l'esperienza fece vedere, che que' prati i quali vennero innaffiati per tempo, cioè sul principio d'aprile, benchè nel tempo medesimo e dopo eziandio sopravvenute sieno brinate e geli, produssero ciò non pertanto copia di fieno; e la ragione si è che il terreno arso e sitibondo qual egli era, trovandosi poscia inumidito fermentò, esalando caldi vapori, i quali lo ripararono certo dal freddo e dalle brine; laddove quelli che tardi furono irrigati soffersero assai e inerbaronsi molto meno degli altri. Del resto non si vogliono nella primavera adacquare i prati senza cagione: primieramente per non raffreddarli per ventura di troppo e ritardar quindi la vegetazione delle erbe e scemarne la produzione. In secondo luogo, perchè se sono senza le dovute sponde attorno, la soverchia acqua che loro si dà ordinariamente porterà via buona parte del concime che nel verno vi fu posto. In prova di questo, allorchè adacquansi i prati nella primavera, per tutti i fossi si vede scorrere una cotal acqua nera: locchè non è altro che pinguedine de' prati perduta. Inoltre quando innaffiansi, non convien dar

dar loro l'acqua con tant' impeto; ma ove fosse possibile sarebbe bene che se n' andasse bel bello, poichè allora adacqua meglio e loro fa miglior pro. Non bisogna altresì abbandonarla, siccome fanno taluni, i quali la sera cacciata l'acqua ne' prati se ne vanno pe' fatti loro, e per lo più la mattina non solo trovano adacquati i prati, ma allagati e inondati in modo che convien poi per necessità farli scolare per ogni parte, acciocchè la soverchia piena non gli affoghi: a far cessare questo sconcio, devon gli acquajuoli aver cognizione ed attenzione, e non aspettare a levar l'acqua che il prato sia del tutto molle, perchè allora è sempre di soverchio; ma devon toglierla quando ci sarà ancora qualche piccola porzione da innaffiare: e ciò sopra tutto devesi osservare ne'prati freddi ed umidi, ne'quali essendone scorsa più del dovere, converrà subito farla scolare; poichè a cotali prati la soverchia acqua è pregiudiziale assai. In que' luoghi poi ove l'acqua è perenne, ed i particolari hanno il *jus* di quelle tante ore per settimana, trovo esservi inconvenienti grandissimi; non facendosi uso dell'acqua, ma abuso: ed in vero sebbene in que'luoghi ci sieno ancora de'prati naturalmente freddi, i quali per conseguenza non han bisogno di tant'acqua; nulladimeno vengono ogni settimana copiosamente irrigati e sovventi ancora quando il tempo è piovoso e fresco, e parimente quando essi son di già coperti d'erba, e perciò più facilmente conservandosi freschi ed umidi non hanno mestieri di adacquamento sì spesso; locchè è senza dubbio più dannoso che utile, e reca, siccome dimostrerò, 2. danni a un' ora; l' uno riguardo alla bontà, l'altro riguardo alla quantità del fieno. Quanto alla bontà è cosa chiara e naturale che il fieno de'prati di soverchio innaffiati non sarà mai così buono, così utile e sostanzioso, siccome quello de' prati che si adacquarono soltanto

tanto quanto era loro necessario; rispetto poi alla quantità è agevole cosa scorgere, che quantunque codesti prati cotanto inumiditi pria che si seghino mostrino di essere competentemente d' erba forniti, il fieno tuttavia che se ne ritrarrà, per essere acquoso e vano farà tal consumo che non ne rimarrà la metà di quello che sembrava esservi. In certi luoghi ove l'acqua è perenne sonovi delle grandi masserie dotate di 60. bifolche, o sia giornate di prato dimestico e buono, le quali con tutta l' acqua loro non renderanno per ventura ogn' anno 4. carrate di fieno ciascuna; quando atteso l' acqua che hanno a dovizia ne dovrebbono rendere 6. per lo meno; dal che ne seguirebbe, che occupar dovrebbonsi 12. spaziosi porticati o archi di tetto per fare i mucchi, dandone a ciascun mucchio 30. carrate; la qual cosa non accade certamente; poichè io ho veduto parecchie di queste masserie arricchite di tante tenute di prato, ma sin' ora non ne ho veduto alcuna guarnita di sì belli e magnifici fornimenti. In somma i prati freddi in ispecie debbonsi soltanto adacquare quando sembra che incomincino ad esser sitibondi; poichè allora farà lor giovamento e buon pro: e di fatto que' prati che sono naturalmente freddi, vegeteranno assai più quando sembrerà che sieno un po asciutti, che non quando sono cotanto freschi; e se volesse altri farne lo sperimento troverebbe che solamente la superficie n' è un po secca; e che alquanto più sotto ove sono le radici dell' erbe, ci è fresco ed umido. Egli è ben vero che cotali prati, siccome avvezzi ad essere sì frequentemente innaffiati sosterranno meno degli altri la siccità; ma ciò non ostante se verrà loro data acqua con discrezione e giudizio, produrranno senza dubbio più fieno che non per l'avanti. Su questo proposito trattenendomi io un giorno a discorrere con un certo cavaliere d' ingegno e mol-

molto dilettante d'agricoltura mi disse che conoscendo egli che il tanto adacquare i prati è pernicioso, vietò a' massari d'irrigare i primi fieni: tanto più che sapeva benissimo che i suoi prati atteso l'umida natura loro non ne avevano punto bisogno, e ritrasse poi per l'avvenire il doppio più di fieno che non ne ritraeva per lo addietro. Neppure debbonsi adacquare (massime quando sono di già d'erba ben forniti) con acque torbide o limose; perchè questo siccome ognun sa guasta di molto il fieno, e reca non piccol pregiudizio ai bestiami che se ne pascono. V. *Marciaja*. Finalmente non è cosa ben fatta l'innaffiare i medesimi pochi giorni prima che vogliansi segare siccome praticano taluni, per che ciò toglie certamente al fieno molto del suo buon gusto e della sua bontà.

Degli errori nella segatura de' prati. Molti errano nel segare i prati troppo per tempo e in particolare i prati freddi; questi regolarmente debbonsi segare almeno 10. o 12. giorni dopo che si sono segati i prati caldi e sani; siccome quelli che son freddi ed umidi, converrà segarli 10. o 12. giorni dopo quelli che sono semplicemente freddi. Quindi es. gr. se i prati caldi segansi ai 20. di maggio intorno; i freddi si dovranno segare sul principio di giugno, e gli umidi ed acquosi verso la metà del medesimo mese, per la ragione che quelli che son caldi, sono altresì più pronti a produr l'erba pel maggior nitro e sali di cui abbondano; laddove quei che sono freddi, siccome meno hanno di nitro, così sono sempre più o men tardivi, giusta la maggiore o minore loro freddezza; per conseguenza sono anche più lenti nel maturare il fieno. Il maggengo in ispecie generalmente parlando si vuol segare mai sempre maturo; poichè questo è il primo fieno, il quale certo è migliore degli altri 2. fieni e vien dato per l'ordinario alle bestie che lavorano e du-

ran fatica; sopra tutto ai cavalli ed a'buoi a'quali sendo maturo farà buona gamba ed anche buon corpo; oltre che sarà pure di molto maggior profitto ed economia; ma non segandosi maturo, benchè sia alto e denso, me-nomorassi assai, e le linee d' erba volgarmente *andane* che nel segare formansi, si ridurranno presso che al nulla; all' oppost o quando segasi maturo è ben piccolo il diminuimento. Non intendo però che si seghi di soverchio maturo; cioè duro, perchè tutti gli estremi vogliionsi fuggire. Quei che segano i fieni non maturi hanno certamente 2. danni a un' ora, l' uno che ne raccolgon meno siccome abbiam dimostrato; l' altro che il raccolgon men buono, perchè il fieno immaturo non fa siccome dissi buona gamba, nè buon corpo agli animali che duran fatica: e sebbene vogliano alcuni che questo sia più acconcio ad ingrassar i vitelli, io son però d'avviso, che loro men giovi di quello che vien segato nella sua maturità; perchè questo farà loro più soda carne e per conseguenza sarà di maggior peso. E siccome tutte le biade e tutte le frutta sono sempre migliori quando vengono co te mature; così deve essere parimente del fieno, il quale tutta volta che sarà segato maturo, sarà pur anche migliore, più saporito, più di sostanza e di profitto eziandio maggiore. Sonovi taluni che dicono, che men maturo essendo il fieno, induca più gran copia di latte, ed io nol contendo; ma dico che segandosi maturo ce ne sarà di molte carrate di più, che varranno a far produrre anche maggior copia di latte. Il segno onde si conosce se il fieno è maturo o no, siccome tutti possono sapere, si è allora quando il fiore del trifoglio comincia a disseccare.

Degli abusi nel seccare i fieni. Tagliati i fieni, ci sono in diversi paesi degli abusi ed errori grandissimi nel seccarli; e non saprei ben dire, se cagione siane l' ignoranza, o la pigrizia. Questi essendo

già stati sparsi al sole, la sera non si radunano e non s'ammucchiano come devesi fare e come si fa presso che in ogni luogo; ma si lasciano tutta notte sparsi per lo prato. Cosa è questa irregolarmente fatta, perchè attraendo l' umido del terreno e della notte e la rugiada della mattina, perdono, dirò così, il loro fiore e per conseguenza non saranno più di quella bontà e di quel profitto che sarebbono, sia per ingrassare, sia per far latte. Dicesi che questo è uso di alcuni paesi; ma si può dire abuso a tutta ragione. Egli è ben vero che talvolta convien lasciarli per necessità così sparsi; siccome accade allorquando un' improvisa pioggia li coglie mentre seccansi; ma in quel caso ci vuol pazienza, e non ci si dee por mano sinchè non ritorni il buon tempo. Il fieno pertanto insino che sta nel prato e non si conduce via devesi ogni sera raccogliere e ridurre in mucchi o monticelli, come vogliam dire, i quali se il fieno è ancor fresco vogliono essere anzi piccioli che no, perchè non vengano molto a riscaldarsi: devono altresì esser tondi, ben raccolti e aguzzi in sulla cima; acciocchè se per ventura piovesse, la pioggia non possa così agevolmente penetrarli: non convien poi raccoglierlo ed ammucchiarlo cotanto tardi che prenda la rugiada della sera, ma sibbene quando ci è ancòr sole e caldicciuolo; che così non perderà del suo buon sapore, ed acquisterà anzichè no maggior bontà, e nel giorno seguente sarà più facile seccarlo. Il mattino poi non convien aver tanta fretta nello spander i mucchi; ma devesi attendere che il calor del sole tolga loro tutta la rugiada, poichè si farà poi più lavoro in 2. o 3. ore, che non in 4. o 5. quando venissero sparsi irrugiadati e molli. Interviene talora, spezialmente quando si segano le ricette ossia i secondi fieni, che il tempo è assai caldo e il sole è molto ardente; avvertasi allora di non lasciar seccare di troppo il

fieno; ma di farlo raccogliere quantunque non fosse ancor abbastanza secco; perchè parte si seccherà mentre raccogliesi e parte nel porsi su de'carri; oltre di che è sempre meglio che il fieno sia piuttosto meno che troppo secco, perchè di soverchio disseccato (massime quello de'prati poco buoni) si truciolerà presso che mezzo; ed a giudizio di chicchesia non sarà mai più così buono e così vantaggioso. All'opposto non essendo troppo secco fermenterà, e si serrerà ne' mucchi; onde sarà di molto buon uso ed economia, e segato maturo non ci sarà tanto pericolo che si abbruci; poichè i fieni soggetti ad abbruciarsi sono per l' ordinario i terzuoli o terzi fieni, i quali il più delle volte vengono segati teneri e immaturi; e però ne' mucchi di questi è sempre lodevol cosa frapporre uno o due legni lunghi, ossia stangoni, che da terra giungano sino alla sommità di detti mucchi; acciocchè nel fermento possa il fieno esalarsi, la qual cosa facilmente ne impedirà l'abbruciamento. Nel fare codesti mucchi sotto de' tetti ci sono alcuni che hanno il discapito di parecchie buone carrate di fieno; e sono coloro es. gr. che potendolo far capir tutto in 4. o 5. mucchi, per una cotal vana comparsa ne formano 6. o 7.: sempliciotti! oltre il danno della crosta, che è un fieno guasto e pressochè buono a nulla, che potrebbono riparare, mostrano di non sapere che essendo maggior quantità di fieno a fermentar insieme in un mucchio, egli si condizionerà meglio, ed acquisterà maggior bontà, nella stessa guisa che i vini sono sempre migliori, quando maggior quantità di grappoli si pigia e si fa bollire entro un medesimo tino. Quindi vuole la buona economia che i mucchi facciansi ben grossi ed alti; ed a rimovere il pericolo dell'abbruciamenro per la quantità grande, fia d' assai, come dissi, trammezzare stangoni, che questo senza dubbio torrà loro il guastarsi, massime se il fieno sarà segato maturo. V. *Fieno*. *Del-*

Della maniera di tenere i prati in generale. Prima di tutto conviene che i prati sieno ben piani ed uguali (intendo parlare de' prati che sono alla pianura, e non di quelli che son montuosi o che stanno in pendío); poichè così s'adacqueranno meglio e più egualmente, ricevendo e godendo degli ingrassamenti, produrranno poi l'erba unita e folta del pari in ogni luogo. All'opposto que' prati, in cui sonovi de' luoghi alti e bassi non frutteranno mai quello che frutterebbono essendo ben piani ed uguali; perchè gli alti saranno presto nell' asciutto, e i bassi spesso rimarranno nel soverchio umido. Per la qual cosa i luoghi alti debbonsi abbattare e spianare, e i bassi con buona terra del tutto rialzare e sollevare. Nel che mancano i contadini, che non vogliono alzare in una sola volta codesti siti bassi, che ne'prati freddi in ispecie sono sempre umidi, malsani e per conseguenza di pochissima rendita; adducendo per loro ragione, che ciò farebbe perdere il cespo o sia la *teppa* del prato; cioè che molta terra soffocherebbe le radici dell'erbe, e che per un pezzo non ci verrebbe il fieno. Quindi mettonvi ogn'anno solamente sì poca terra, che appena ne coprono la superficie. Ma chi non vede, che adoperandosi così, vi anderà senza dubbio la vita d'un uomo pria che questi bassi luoghi si vedano del tutto uguagliati e piani? Io la penso diversamente, e dico che questi siti bassi debbonsi riempiere ed alzare a tutta prima in una sola volta; perchè è meglio perdere un anno solo un po di fieno, che perderlo tanti anni successivi: tanto più che per farli presto rivestir d'erba, basterà che si coprano di pula di fieno, mescolata con seme di trifoglio; e questo sarà d'assai perchè producano senza fallo nella primavera vegnente il maggengo. Così vidi io avvenire in un basso d'un mio prato, che l'autunno fu alzato poco meno d'un buon pal-

mo, e nel maggio seguente produsse il fieno più grosso e folto, che non ci si vedeva in tutt' altre parti. Ma quand' anche non desse gran fieno nel primo anno, non mancherà certamente di darne in abbondanza negli anni seguenti. In secondo luogo è cosa molto giovevole a qualunque sorta di prati, specialmente a quelli che sebbene s' ingrassino ciascun anno non producono tuttavia quella copia d' erba che producevano per lo avanti, seminarvi l' anzidetta pula di fieno, che d'ordinario su dei fenili vien totalmente trascurata; siccome altresì far loro di quando in quando, es. gr. di 4. in 4., o di 5. in 5. anni, una coperta, dirò così, di buona terra: con questa oltre che uguaglierassi il suolo, che per lo calpestare delle bestie nel pascer che fanno l'autunno, e per lo spesso avvolgersi de' carri, si va ognora rendendo disuguale, si rinnoverà e ravviverà per così dire il cespo; onde rinvigorite le radici dell' erbe i prati s'inerberanno maggiormente. A rinnovamento de' prati dal lungo produrre frusti e rifiniti, è stato non è molto inventato in Francia un nuovo ordigno o foggia d' aratro con ruote chiamato aratro a coltella, per ararli. Io non so disapprovarlo, perchè fendendosi con questo la superficie de' prati i sali del buon concime che vi si spargerà sopra potranno più agevolmente massime ne' prati freddi penetrare entro le viscere della terra e fecondare le radici dell' erbe, che quindi verran su più rigogliose e in copia maggiore. Oltre di questo devono i prati esser cinti intorno intorno d' una sponda di buona terra o vogliam dire greppo; affinchè quando s' irrigano, l'acqua non iscoli e non porti seco via il concime. Devesi eziandio procurare di tenere i fossi attorno e gli acquedotti per entro ad essi ben purgati; massime ove i prati sono freddi ed umidi; primieramente perchè così s'adacqueranno più agevolmente, in secondo luogo acciocche pos-

sano sempre più risanarsi; poichè egli è ben noto e costante che quanto più sani sono i prati, tanto più copioso e buono producono il fieno. Siccome non conviene a questi sparagnare a tempo opportuno gli adacquamenti necessarj; così non vogliono essere, per comodo ed abbondanza d'acqua che altri possa avere, soverchio innaffiati, perchè se a questi è nociva la siccità, è loro altresì pernicioso il troppo umido, come già abbastanza abbiam detto a suo luogo. Una cosa poi che è niente del tutto vantaggiosa a'medesimi prati, si è l'esser molti di questi troppo attorniati d'alberi, i quali parte coll'ombra che fanno e parte colle loro radici, non si può dire quanto menomino la quantità del fieno in ciascun anno. Non pretendo io già che si tolgano totalmente gli alberi d'intorno a'prati; ma dico soltanto che tanti alberi e d'alto fusto in ispecie son dannevoli, e che se far si potesse vorrebbono essere solamente a mezza notte ed a levante; poichè allora l'ombra e le radici non consumerebbono tanto; e nel tempo del seccarsi i fieni si goderebbe il beneficio del sole sino al tramontare: ciocchè ai terzuoli o terzi fieni specialmente è molto giovevole e necessario. Convien poi tener questi quanto più si può ben colti ed impinguati; primieramente pel molto vantaggio che recano, in secondo luogo perchè se sono ben tenuti reggono assai più alle contrarietà de' tempi; ed in fatti si vede per esperienza che allora quando la ricolta de'fieni in generale è scarsa, quei prati che son coltivati a dovere nulla di meno ne producon sempre in maggior copia che non gli altri; onde è necessario averne molta cura per renderli ognor più fertili ed ubertosi, altrimenti piccol risparmio tornerebbe in grave danno. Per fecondare i prati il terriccio è assai più acconcio, che non il letame, giusta il proverbio: *il letame al campo, e il*

terriccio al prato ; e la ragione si è che questo fa inerbar meglio il cespo e per conseguenza fa produrre anche maggior copia di fieno. Nel tempo della caloría o sia quando si concimano i prati, conviene avere la precauzione d' allargar sempre un po più la mano ne' luoghi per cui s' introduce l'acqua ad irrigarli, perchè è cosa naturale che que' luoghi, onde entra l'acqua, saranno sempre più magri che non il rimanente; poichè passando continuamente l' acqua per colà rade tutto il concime che trova portandolo sempre all' ingiù; il perchè è cosa assai ben fatta di raddoppiarlo ivi e rinforzarlo, affinchè il prato si mantenga egualmente pingue e per ogni parte produca l'erba del pari alta e densa. Ne'prati montuosi è necessario altresì avvertire quando si concimano d'ingrassare molto più abbondantemente le parti superiori che non le inferiori, perchè venendo poi le acque dell' inverno e della primavera non lascieranno di portar sempre al basso tutto il migliore; e di fatto l'esperienza ci fa vedere che i bassi tanto de'prati quanto de' campi sono sempre più pingui che non i luoghi alti. I bassi siti di codesti prati montuosi o sia perpendicolari vengono d' ordinario danneggiati dalla soverchia acqua che da'luoghi superiori vi discende sia quando innaffiansi, sia quando piove assai; che perciò conviene aver l' attenzione di risanarli e di farli scolare, perchè il troppo umido, siccome ognuno può sapere, è sempre loro di gran pregiudizio. Pochi prati ci sono che quantunque buoni e ben colti producono l' erba eguale, cioè per ogni dove parimente grossa e folta; ma ci sono per lo più sempre alcuni luoghi abbondanti meno degli altri; per la qual cosa deve il padrone osservar bene e notare tali luoghi per conoscere da che proceda tal difetto e rimediarvi quanto prima; e non potendosene scorgere la cagione farà d' uopo graffiare,
di-

dirò così, cotali luoghi men fecondi con rastri a denti di ferro e poscia ingrassarli con potente concime, che ciò senza dubbio li renderà fertili ed ubertosi. Ci sono de' prati eziandio buoni che in queste nostre contrade producono certa inutil' erbaccia chiamata lapazio o rombice, la quale è di non poco pregiudizio all' erbe buone che tutto all' intorno d'essa non possono crescere. Detta mal' erba pertanto nell' autunno o nella primavera si vuole svellere, e sbarbicare del tutto. Convien finalmente cacciar le talpe le quali guastano i prati e far ben cogliere le pietre, siccome pregiudiziali al fieno e alle falci de' segatori, e procurare altresì di tenere in buono stato i muricciolí e gli uscioli degli acquedotti, e di ripararli ove sian guasti e rotti immediatamente; e siccome tutte queste cure vogliono anzi attenzione che fatica, non sarebbe perciò scusabile chi le trasandasse.

Delle varie specie de' concimi per fecondare i prati. Di tante specie di concimi o letami per fecondare i prati, son d' avviso che gli scrementi de' colombi e de' polli sieno i migliori. Qualunque sorta di cenere, la calce, come altresì la terra de' bigatti o filugelli, cioè quella terra, che i cardatori da seta cacciano fuori quando battono i gusci de' bachi da seta; siccome sono caldissime cose tutte e abbondanti assai di nitro e di sali, giovano mirabilmente a' prati freddi ed umidi. Detta terra de' bigatti in parecchi luoghi non è conosciuta; onde vien lasciata in abbandono, ma in varj altri talmente è conta la di lei virtù che vien pagata 30. ed anche 40. e più soldi milanesi il sacco, e non ce n'ha per chi ne vuole; ella fa benissimo in ogni sorta di terreno e specialmente ne' prati freddi ed umidi; devesi spargere alquanto rara: 6. o 7. sacchi in circa bastano per fecondar assai bene una bifolca di prato. Vi è anche il letame che fan-

no

no i bachi da seta e i bigatti delle filature: queste cose mescolate con checchesiasi altro, come sarebbe loppa o sia i gusci del grano, paglia, foglie d' alberi e simili, e abbattuffolate e infracidate insieme formeranno un ottimo concime acconcio a migliorare qualunque più sterile e cattivo prato. La terra delle fogne abbonda pure assai di nitro e di sali, e perciò fa produrre gran copia d' erba; ma convien mescolarla con terra o qualche altra cosa e lasciarla maturare almeno un'annata intiera affinchè non faccia puzzare il fieno. Il letame di capra e di pecora, quello de' cavalli e de' giumenti ben fracido e finito è anche uno de' migliori concimi. Dopo di tutti questi ci è il letame delle bestie bovine, il quale è pur anche buono; ma siccome ognun sa è molto inferiore a quelli di cui abbiam fatto menzione. (*) Al-

(*) Riguardo ai surriferiti letami delle bestie bovine, di cui altri si serve comunemente, stimo utile cosa fare la seguente addizione. Sogliono presso che tutti poco consideratamente fare i mondezzai in luogo aperto: onde grandissimo è il danno che ne proviene; perciocchè lasciando stare che il sole col suo calore, massime la state attragge i sali e gli olj e che i dirotti delle pioggie si portan via il migliore, se ne diminuisce ancora assai la quantità. A far cessare tali sconci; io l' anno addietro davanti le stalle onde si estrae il letame fece costruire 2. ale con tetto a testuggine cinte di muro à levante mezzodì e ponente per riparo così dal sole nella state e nel verno dal gelo e dalle pioggie in ogni stagione. In queste ale capiscono a un dipresso 40. carrate di concime il quale difeso così non si menoma quasi nulla, e in 15. o 20. giorni divien ben fracido e tosto se ne può far uso: ed al presente rendono più 4. o 5. carrate di tal concime che non facevano 7. o 8. per l'addietro. La spesa non è poi sì grande che nel veguente anno non ce la rifaccia il vantaggio maggiore: e molti son di parere che una moggiata in-

Altra sorta di concime assai buono, siccome dicemmo, si è il calcinaccio o sia la terra che dalle fabbriche si ritrae: questo ben trito e minuto, giova assaissimo ad ogni sorta di prato purchè s' adacqui, e molto più a que' prati che di lor natura son freddi ed umidi, a' quali giova starei quasi per dire sopra ogni altro letame. In queste nostre contrade trovasi certo tufo bianco, assai buono per fecondare i prati, il quale vien creduto una specie di marga; perchè ovunque si mette fa nascer in copia rigoglioso trifoglio. Devesi questo metter ne' prati alquanto per tempo; affinchè pel gelo della vernata possa agevolmente stemperarsi e quindi comunicare i suoi olj e sali al terreno. Ogni sorta di terra può esser buona pe' prati; e quanto più sarà smossa e rivoltolata, altrettánto diverrà migliore ed acquisterà ognor più del nitro e sale, che è quello che fa produrre tutte le cose; siccome avviene de' campi i quali arati più soventi divengono più fecondi. In certi paesi non c' è l' uso di metter terra ne' prati, e vi si mette soltanto letame o terriccio: questa primieramente fa meglio in certi siti che non il letame; in secondo luogo vien ad esser nècessaria, perchè di concime non ci sarà assai per fecondare a un' ora e prati e campi. Il limo altresì che si estragge da' fossi e da' guazzatoi, entro a cui si macera la canapa, quando questi si purgano non può esser se non buono; perchè è tutto deposito d' acque stagnanti, il quale bene smosso e voltato 1. o 2. fiate farà presso che poco lo stesso effetto che fa il concime. Quando si purgano le peschie-

re

ingrassata di letame infracidito sotto l' accennato tetto possa per poco produrre un sacco di più dell'usato. Parecchi che hanno vedute codeste ale, hanle lodate sommamente; ma si vuole credere all' esperienza, e metterle in pratica.

re vuolsi raunare tutta la terra o limo che si può ; e di questa farne de' gran mucchi ; indi voltolarli almeno una volta . Detto limo è ottimo sia per metter ne'prati , sia ne' campi ancora ; molti ne ho veduto io sterili in prima produrre poscia il formento a fasci con questo benefizio . Chi può avere della terra de' campi che tal volta si vogliono abbassare , potrebbe farne de'mucchi e coprirli di letame ; quindi colle vanghe e zappe mescere il tutto nella state ; questo è pur anche un ottimo concime per fecondare i prati . Il Liger nella sua bell' opera d' agricoltura intitolata ; *la Nouvelle maison rustique* , commenda assai detto concime fatto con letame dicendo così : *de la bonne terre bien meuble , & melée avec du fumier , fera plus de profit aux prez , que le meilleur fumier des étables* . Si può eziandio pigliare la terra delle greppe o vogliam dire cigliari de'campi e metterla ne' prati . Questa è assai buona , perchè dal meglio del campo vien quivi dall' aratro trasportata , e se ne trarranno 2. vantaggi a un' ora ; scoleranno i campi e si miglioreranno i prati . C' è poi anche , siccome accennai di sopra , il debbio de' cespi ; questo fa assai bene ne' prati freddi e spezialmente negli umidi ed acquosi, siccome in tutti quelli ancora che non iscarseggiano d' acqua la state . Questo per essere fatto a dovere convien che la terra ne divenga nericcia piuttosto che rossa ; è ben vero che rimanendo rossa nulladimeno sarà pur anche buona , ma se diverrà nericcia in guisa della fuliggine riescirà assai migliore,siccome più ripiena d'olj e di sali . Bel ritrovamento in vero fu questo per ingrassare i prati , poichè li feconda e fa sparagnare quantità di letame . Nel Piemonte , particolarmente nel territorio di Carmagnola , buona parte de' prati vien così ingrassata ; ma ciò regolarmente si deve soltanto fare per appianare que' prati che son disuguali,
e in-

e innalzare i luoghi bassi colla terra quindi tolta e ingrassarli; in secondo luogo per fecondare e riscaldare i prati freddi ed umidi che non si possono altramente concimare: del resto ne' prati buoni di lor natura e che son piani ed eguali, non si deve ciò fare; perchè oltre che guastasene lo spiano e vi rimangono de' chiassajuoli e fossatelle nel luogo ove si leva il cespo; ci vorrà poi, spezialmente ne' prati freddi e massime in quei che non si adacquano, molto tempo avanti che vi ritorni l' erba come prima; onde è assai meglio innalzarli con buona terra un palmo che abbassarli 2. dita; perchè si leva via così il terreno buono vi si lascia per conseguenza quello che è crudo e freddo, il quale se non verrà bene smosso affinchè l' erba gittar possa le sue radici, e indi coperto di loppa o di pula di fieno, difficilmente s'inerberà come per lo avanti. Chi non volesse fare il debbio, potrebbe soltanto appianare col vomero i siti alti del prato; poi ammucchiare i cespi in lungo, e in capo a un mese incirca rivoltare i mucchi: questo farebbe marcire le radici dell' erbe per entro a'cespi e si avrebbe anche un buon concime. Dicesi che in alcuni luoghi detta terra de' prati, siccome altresì quella che si estragge da' fossi e da' guazzatoi, sia niente del tutto buona per ingrassare per essere la medesima una terra assai fredda e morta dirò così; cioè quasi affatto priva di nitro e di sali, e che in vece di fecondare il terreno lo isterilisca anzichè no. Ad ogni modo io son d' avviso che qualunque più sterile e cattiva terra possa benissimo con un po d' attenzione divenir buona e feconda se si lascierà un' annata intiera in mucchio, prima framischiandovi alcun poco di viva calce e di letame, poscia nella state massime dopo che ha piovuto smovendola e voltandola con diligenza un pajo di volte, cioè stritolando ben bene ogni menoma zolla;

co-

così adoperandosi fermenterà questa e marcirà, quindi acquisterà senza dubbio nitro e sale e diverrà pur anche un buon concime. La polvere delle strade, la scopatura delle aje e de' fenili, quella delle case e delle contrade, la loppa ben fracida, la cenere de' bucati, la fuliggine dei cammini, la polvere che cacciano i crivellatori dal grano, il sangue degli animali, l'acqua delle filature, il ranno, le orine, le feccie del vino, finalmente tutte sorte di mondiglie e spurgamenti infracidate insieme, sono cose buonissime tutte per fecondare i prati. Il citato autor francese fa altresì gran conto di tutte queste immondezze marcite insieme e dice così:*ramassez-la boue,ou la poussiere des grands chemins et des rues:melez-la avec toutes les lordures de la maison: et quand tout sera bien pourri, et detrempé, repandez le au primtemps sur votre pré,il le fertilisera à souhait.*

De' vantaggi che traggonsi da' prati ben colti. Gli antichi Romani diligentissimi in ogni genere d'agri coltura conoscendo il gran vantaggio che recavano i prati diedero mai sempre in questa il primo luogo ad essi giusta la testimonianza di Columella. Quindi interrogato un giorno Catone di qual fondo uom potesse far capitale più sicuro, spacciatamente rispose: de' prati; siccome di quelli che meno esigendo di fatica nel coltivarli rendono copiosissimo frutto a' possessori. E veramente chiamar si possono i prati a buona equità il fondamento dell' agricoltura e il sostegno de'bestiami, primi e più necessarj stromenti della medesima per l' una parte,e per l'altra di sommo giovamento all'umana società. Il moltiplicare in parole su questo punto, mi pare opera soverchia: mi si conceda accennare soltanto, che quindi più che altronde si fa luogo a' cittadini di accrescere le rendite loro e a'contadinelli di passarsela più agiatamente e di aumentare ancor essi la lo-

ro

ro robicciuola; perciocchè o vogliono i primi lasciare a massajo, come si dice, i loro poderi, o darli in affitto; certo è che da' prati ben colti copia maggiore ritraendosi di fieno a mantenimento de' bestiami, e da questi abbondanza di letame per ingrassare e migliorare le tenute, cresceranno essi moltissimo di rendita e di prezzo: i secondi poi oltre al vantaggio di raccorre le biade moltiplicate per loro porzione, avranno comodo di allevare e mantenere più numerosi armenti e farne mercato, che è quella sola cosa la quale se io non m'inganno può vantaggiare la loro fortuna.

Osservazioni del Lavezari nel commentario al Mitterpacher sulle praterie del Milanese. La nostra agricoltura, dice egli, abbraccia ogni maniera di prati, voglio dire e naturali e artificiali. Naturali che o collocati si trovano a piè de' colli e delle montagne o sulle cime: quelli si mantengono colle materie colaticce delle rispettive eminenze a cui soggiaciono; questi innaffiati vengono ed impinguati dalle guazze serotine e mattutine delle rugiade che costipatesi in un' atmosfera più fredda di cui si fanno specificamente più gravi vi cadono depositandovi l'assorbito magazzeno di que' terrestri vapori, per cui l'aria de' monti vien resa più flogistica di quella delle pianure artificiali che fra noi distinguonsi in spianate e in prati stabili. Le spianate sono que' prati che dopo la messe risultano superstiti dai campi delle biade, ne' quali nato da semente o sparsovi o nel letame racchiuso sorge il trifoglio, previa però alle biade stesse la coltura o maggenga o agostana. La formazione delle spianate tien luogo di riposo ai terreni e la rottura di esse serve di principio e di base alla successione di nuovi subingredienti prodotti di ciascuna coltivazione. A preferenza della maggenga amano le spianate assai meglio la coltura agostana.

L'espe-

L'esperienza il dimostra, giacchè fatte esse in coltura agostana veggonsi riuscir più vegete, più continue e più durevoli. La ragione il comprova, giacchè facendosi tal coltura in estate rendesi la terra più soffice e conseguentemente più atta a venir penetrata dall'aria e fecondata dalle rugiade in tale stagione più sature delle grasse esalazioni prodotte da' putrescenti corpi che sono allora più copiosi. Cotal beneficio certamente goder non possono le spianate fatte in coltura maggenga quando la terra tiene ancor del crudiccio e dilavata e satura dalle jemali pioggie non sa ricevere abbastanza le influenze dell'aria, tanto più che glielo vietano le frequenti erbe che in tale stagione la ricoprono. Il Lodigiano è fra noi il solo che porti la durata della spianata a più lungo termine, stendendola sino al triennio. Non così le altre coltivazioni dove appena si stende a 2. anni tuttochè sia essa irrigatoria del pari; e l'alto Milanese che fa spianata all'asciutto non sa produrla forse allo spazio di un anno. Di questa minor durata io rifondo la cagione nel non imitare sì nelle moltiplici e diversiformi arature, come nella qualità del ben maturo letame il Lodigiano. Perchè il trifoglio provi bene e non ingiallisca è mestiero di segar le stoppie immediatamente dopo la mietitura delle biade, ripulendo bene co' rastrelli le spianate, indi innaffiandole; il che cader suole poco oltre la metà di giugno. L'agostano delle spianate si adacqua 15. giorni prima di segarlo, e 8. giorni prima adacquasi il terzajuolo e il quartajuolo. Quest'adacquazione si fa ad oggetto di render l'erba più dolce al taglio. Ma si risparmia l'irrigamento qualora ne' tempi dianzi indicati suppliscano le pioggie. La spianata del 2. e del 3. anno siccome quella che d'erbe più adulte e sode è composta adacquasi un mese prima di quella d'un anno, cioè verso la metà di maggio e se-

e segasi poco dopo. Tutto ciò deve eseguirsi nelle terre forti e fredde: che se la terra è calda ed oriola si potrà l'irrigamento fare ogni 8. giorni. Nelle terre fredde risparmisi se si può d' innacquare la quartajuola che va naturalmente incontro al freddo della vernata. L'innaffio d'acqua fredda in terra fredda ingenera nella quartajuola la selvatica erba detta dal nostro volgo *morerba*, che fa bassa, ma folta ceppaja e guasta le spianate in guisa che bisogna rifarle. I prati stabili così come le spianate esser possono o asciutti o adacquatorj e la lor durata qualora vengano di buone erbe costituiti ed annualmente ben concimati può prodursi fino a ben 50. anni. Il prato stabile asciutto si fa sopra un terreno che pingue sia di natura; ma oltre all' esigere buona concimatura, ogni anno vuol essere ben livellato, perchè in niuna parte stagnino le piogge; e giova introdurvi lo scolo delle vicine strade. L' adacquatorio si fa sopra ogni maniera delle nostre terre tranne le forti di seconda e terza squadra. Se l' aequa vi è copiosa, la sola roggia maestra basta per irrigarlo, supposta sempre l' esatta livellazione, sicchè dall' alzata roggia scorrano le acque leggermente rasente terra. Affine di procacciare al prato la debita inclinazione, gioverà averlo arato coll'orecchio dell' aratro rivolto alla roggia;giacchè elevandosi per ciascuna aratura la terra una mezz' oncia ed alzandovi il cumulo della seconda aratura alla media altezza del cumulo fatto colla prima e così successivamente, viene a formarsi un pendío così leggiero come è leggiera la irrigazione che si richiede. Se l'acqua vi è scarsa,dividasi il prato in varie roggette perpendicolari alla roggia orizontale, le quali ricevano l'acqua immediatamente dalla detta roggia, e mercè dell'inclinazione data alle loro ale lateralmente la scarichino ai loro lati. Si abbia però riguardo in vista dell' anzidet-

 ta

ta scarsezza, di non dar acque contemporaneamente a tutte le additate roggette; ma di derivarla successivamente con aprire una bocchetta dopo l'altra. L'intervallo che passar deve fra l' una e l' altra delle additate roggette e conseguentemente la larghezza delle ale loro collaterali vuolsi regolare sulla varia qualità delle terre; e perciò ne' terreni ghiajosi, ne' quali il ristringere le dette ale moltiplicherebbe col maggior circolo dell' aria e colla maggior ripercussione del sole il loro innato arsicciamento, debbono esse tenersi larghe lo spazio di 30. solchi non compreso il luogo occupato dalla roggetta e dal colatore intermedio. All' opposto ne' terreni forti, ne' quali il moltiplicare le divisioni giova da una parte a correggere l'umidità del fondo, dall' altra parte rende più agevole il corso delle acque, debbonsi moltiplicando le roggette contrarre le ale più strettamente coll' intervallo di 8. solchi e mezzo per ciascheduna. Il prato vecchio si adacqua alla fine di aprile e ai 12. di maggio si sega. L'intervallo che passar deve tra un'irrigazione e l'altra è di 15. giorni per l'agostano e pel terzajuolo, il quartajuolo non si adacqua. Il proverbio che dice, *adacquando il maggengo non si fa maggengo*, ha luogo assaissimo nelle terre fredde e colle fredde acque del Cremonese. In caso di necessità si irrigherà il prato con acqua molto bassa e morta. Qualora veggasi che un terreno destinato a prato abbia delle parti vallose, potrà rimediarvisi fendendole con un aratro munito d' un orecchio più alto ne' luoghi avvallati.

V' ha eziandio fra noi una maniera di prato adacquatorio che chiamiamo marcitojo. Cotal sorta di prati si diversifica dagli altri adacquatorj per la privativa di produr erbaggio all' inverno. E' minore la varietà delle erbe che produce, ma è maggiore la grossezza della lor canna; sicchè quanto è più gradito pascolo a' be-

stiami essendo verde, altrettanto lo è meno ridotta in fieno. Si diversifica altresì dall'adacquatorio che si irriga in marzo con dargli l' acqua al s. Michele o al san Martino. Con darla nel primo di questi due tempi se l'acqua d'irrigazione è fredda e magra; perocchè in tal caso abbisogna il prato d'approfittarsi del calore della stagione per rivestirsi: e con darla nel 2. se l'acqua d'irrigazione è pingue e calda; perocchè il relativo maggior calore veste quivi il prato assai più presto e lo garantisce dall' entrante freddo invernale. Il tardare l'innacquamento molto più oltre ai due indicati tempi come alcuni fanno, pregiudica i marcitoj, facendoli soggiacere alle ingiurie della vernata. Se l' irrigar sottilmente rasente terra negli adacquatorj è generalmente necessario, lo è in ispeciale guisa nei marcitoj. La stessa necessità corre singolarmente per rapporto alla buona livellazione de' marcitoj, ne' quali perchè stabilmente irrigati, l' acqua che senza agio di svaporare si soffermerebbe nelle pezze, stagnandosi ne marcirebbe le erbe. Dalla diversa livellazione de'marcitoj, de' quali altri son piani, altri fatti in guisa di sparsi ridossi e di tal indole di terra che mal si possono livellare senza pericolo di guastare la buona superficie colla mischianza d'un magro e sterile fondo, nè ciò senza molto dispendio, diverso metodo trar si debbe l' irrigazione. Quelli che sono piani ho già suggerito il metodo d'irrigarli. Vediamo qual convenga a' marcitoj formati a ridossi. La roggia maestra giacente in capo fornisce acque ad alcune subalterne roggette ora perpendicolari, ora trasversali, altre delle quali ricevendo immediatamente l' acqua dalla roggia grande la scaricano lateralmente mercè dell' inclinazione data ai loro fianchi; altre dette da noi *riciappe*, ricevendo l' acqua scaricata sul prato dalle roggette, la scaricano

anche esse sulle rispettive loro ale del pari inclinate. L' uso delle anzidette *riciappe* non solo serve a compensare le scarsezze delle acque come nel caso or ora accennato, ma altresì ad assicurare l' equabilità delle irrigazioni ne' prati di molta stesa, dove l' acqua dalla roggia maestra scaricata in 3. soggette rette e da queste nel prato viene raccolta da 3. roggette poste ad angolo che la versano anche esse nel restante del prato. Malgrado però le additate diligenze non sarà mai sperabile un pieno prosperamento a' marcitoj finchè non si dimetta la biasimevole pratica di affollarne i rigagnoli con una densa corona di salci. I marcitoj per copioso innaffio umidissimi abbisognano e di ventilazione e di sole: ora l' una e l' altra di queste necessarie influenze viene loro impedita dalle folte e doppie salciate; e quel piano che debitamente livellato vorrebbe continuarsi il giornaliero aspetto del sole, viene a perderlo in più parti e più volte alla giornata: quindi le indigeste, insipide e rapide erbe di cotali parti ombreggiate, erbe che facili a svanire nel diseccarsi e rifiutate pur dal bestiame producono al contadino una perdita maggiore di quel guadagno che spera dalla piantagione de' salci.

Alla distinzione per me fatta de' diversi prati e del vario metodo competente a ciascuno aggiungo le seguenti utili avvertenze. Se per liberare le spianate dal trifoglio, dalla cicoria, dal pajocchino e dal convolvolo che le infestano non può praticarsi per purgare le sementi quell' uso che tiensi per mondar le biade; dovrassi almeno aver cura di tener più purgati i trifogli destinati alla sementazione. Il Carpianese imparar dovrebbe dal Lodigiano l'uso d'estirpar colla vanga il dannoso *rimes*, che ingenerato dal soverchio umor del terreno domina quivi ampiamente, e opprimendo colle sue patule foglie le soggette erbe vieta loro il crescimento. Quando la mal-

malghetta che domina ne' prati del Cremonese, ingeneratavi dalla freddezza del suolo, preso abbia soverchio piede non estirpata in tempo coll' uso della zappa, più non può essa distruggersi se non se annegandola sotto l' acque e cangiando il prato in risaja. Se per sementare i prati stabili si trascieglieſse da' marcitoj che sono generalmente più mondi la pula di fieno, verrebbe a minorarsi il numero delle nocevoli erbe che vi sogliono allignare. E tanto più otterrebbesi tale minoramento se più scelto, più rivoltato e maturo fosse il concime che vi si sparge. Anzi per questa duplice cura verrebbono i prati singolarmente adacquatorj a godere una più copiosa successione di migliori erbe: il maggengo più vi abbonderebbe d' erba mora, d' acuta, di pagliare ossia pajana, di cicoria delle foglie alte, di lingua di passero, di mazzucchello a fior segalino; e l'agostano più vi abbonderebbe di scarettone, di barbabecco, di centaurea a fior rosso e di ranoncolo a fior giallo, erbe che succedendosi periodicamente a vicenda fiorendo l' una dopo dell' altra fomentano nel volgo il pregiudizio della loro metamorfosi d' una in altra.

Non mi rimane che un cenno sul rinnovamento de' prati che eseguir si deve allorchè cessa il periodo e il numero delle usate erbe prative. Nel caso di rinnovarli è forza metterli in ruota d' agricoltura, cioè sementare a grano turco la rottura del prato, poscia previa un' aratura a rampone farvi succeder il frumento, quindi sul raccolto di questo premessa una coltura ben letamata porvi il 2. frumento sementabile a suo tempo con seme di trifoglio e fiorume di marcitojo, sicchè finalmente dopo la terza messe ricompaja l' antico prato.

Non ho ancor fatto menzione di quelle leggi che serbar si vogliono per rapporto ai pascoli. Non ho detto che le spianate non debbon essere pascolate in tempo

rugiadoso e perciò non vi si debbono condurre i bestiami che a mezzo il mattino. Non ho detto che essendo l' erba delle spianate più debile gioverà pascer di dopo pranzo il bestiame sui prati vecchi di cibo più sostanzioso. Non ho detto che nel 2. giorno del pascolo gioverà prevenir d' un' ora la pascolatura del prato vecchio e nel 3. giorno di 2. ore per supplire al difetto dell' intensione colla maggior estensione e durata. Non ho detto che giova serbar ne' prati un riparto, così che alternativamente e non tutti insieme vengano pascolati. Debbo avvertire che dannoso è il pascolo in tempo di pioggia; che non tutte le spianate si devono permettere a pascolo, ma quelle soltanto che devon rompersi al s. Martino: che il maggengo non si deve mai pascolare se è del primo anno; che in nissun tempo si fa pascolare la spianata a trifoglio dal fior rosso, ma si sega e si lascia appassire affin di farle perdere il fuoco; e che il solo trifoglio a fior bianco vi si fa pascolare; che sui prati bagnati non deve il bestiame condursi, pregiudicandoli esso molto in tal caso col suo calpestio. Voglio inoltre avvertire che l' erba sdrajata sui prati nel fenisecio vuol esservi ammucchiata alla sera, perchè le rugiade o le pioggie non la dilavino e perchè prenda quel lieve fermento che le dà grato sapore; nè si debbono sciogliere i mucchi nella susseguente giornata se questa non sia asciutta e ridente; nel qual caso il fieno si rivolterà 4. volte. Così pratica il Lodigiano pel fieno destinato alle vacche. Quello che è destinato a' cavalli non si pratica generalmente di ammucchiarlo alla sera, nè di rivoltarlo le 4. volte. Quindi lasciato sempre disteso, diluto dalle rugiade prende del biancastro; mentre altronde vestir dovrebbe un colore scuriccio.

Il prato ci somministra anche delle erbe da cucina, del cartamo e fin il fungo detto pratajuolo.

Pre-

Prebenda. Quella porzione giornale che si dà agli animali. Questo termine si applica alla biada che si dà ai cavalli. Quando si deve fare un viaggio non deve la prebenda essere scarsa alle bestie. Una buona prebenda data al cavallo, lo rende abile a fare senza scomodo 10. miglia di più dell' ordinario. V. *Avena*, *Cavallo*.

Precipitato. V. *Pidocchio*.

Precoce, o *Primaticcio*, lat. *Precox*, fr. *Précoce*. Questi due termini si dicono di qualunque cosa che si produce nel giardino o nel campo prima delle altre della specie medesima. Così le prime cerase, i piselli che maturano 15. o 20. giorni prima degli altri si chiamano primaticci. Vi sono delle piante, le quali essendo di lor natura più sensitive alle impressioni del caldo, sbucciano fuori prima delle altre. Altre sono di loro natura tardive. Sì le specie delle frutta o piante tardive, sì delle primaticcie sono utili ad un ortolano. Quelle che a tempo dovuto vendonsi per uno, se sieno tardive si valutano per 10., se temporive o precoci si vendono per quanto vuole. L' arte supplisce ove manchi la natura. Havvi maniera di rendere le piante tardive e di renderle precoci: io che si chiama avanzare, accelerare, affrettare e ritardare le piante e la loro vegetazione. V. *Ritardare*. Si dice che la stagione è avanzata, quando le piante gettano abbon'ora e per tempo, o quando le frutta s'affrettano a maturare.

Preda. Acquisto fatto con violenza. L' economo ed il gentiluomo non deve conoscere altra preda, che quella sopra degli animali che devastano i suoi beni, o sopra i selvatici delle boscaglie. Si ristringe questo vocabolo al cacciatore che prende un lepre, un caprio, un lupo e simili. Gli uccelli che si prendono allo schioppo si possono chiamare preda, quegli presi alla rete e con inganno si chiaman caccia.

Predizione. V. *Presagio*.

Presame. V. *Caglio*, *Formaggio*, *Porco*, *Quaglialatte*.

Presagio, lat. *Præsagium*, fr. *Presage*. La strada di mezzo è per lo più la più sicura; ed il parlare con distinzione coglie per l'ordinario la verità. Io non credo un acca a tutti i tacuini, almanacchi, lunarj, efemeridi, che d'un anno avanti vogliono presagire ciò che deve seguire nella mezzana regione dell'aria e sopra le nubi; che calcolando i quadrati, i sestili, i trini, le opposizioni, i riguardi, il terribile capo e coda velenosa del loro ideato dragone pretendono d'impormi, che oggi farà sereno, dimani torbido, dopo domani tempesta e simili fanciullaggini; e tanto meno che in tale aspetto di pianeti un principe sotto il trigono acqueo morirà, che nascerà una principessa sotto il granchio e sotto il capricorno seguirà una battaglia. Impostori quei che promulgano tali predizioni, e sciocchi e più sciocchi e tre volte sciocchi quei che vi credono. Questi presagi sono imposture o divertimento da mammalucchi, per le quali non v'è fondamento nè nella filolosofia, nè nella esperienza. Ma non per tanto io vo negare tutti i presagi. Ve ne sono di quegli che l'esperienza e la ragione comprovano, e che per l'ordinario non sono smentiti dalla sperienza. Molti di questi non sono puri sogni. I più rischiarati autori sull'economia rurale hanno insistito su molti di questi fatti, come proprj a dirigere i travagli dell'economia rurale. Io non nego che nei secoli dell'ignoranza siensi prodotte delle indicazioni giustamente sospette in questo genere; come quella di osservare i primi 12. giorni del mese di gennajo, e conforme a quegli giudicare dei 12. mesi dell'anno; non si devono però stimare totalmente incongrue e futili tutte le osservazioni. Circa i tempi e le stagioni, vi sono de' con-

contadini spregiudicati, ed oltre di questi ben molti saggi naturalisti moderni esatti osservatori delle diverse meteore sulla terra e ne tengono un come giornale. Tutte le accademie più celebri d' Italia e d' Europa sieguono questo metodo, la qual cosa mi forma una prevenzione per autorizzarmi a non ridermi di una parte di presagi ch'io ho sparsi quà e là in questo Dizionario. V. *Anemoscopio*, *Ciettola*, *Idrometro*, *Igrometro*, *Inverno*, *Luna*, *Mosca*, *Nuvole*, *Pioggia*, *Proverbj*, *Termometro*.

L' intenzione però di queste accademie non giurerei che ella fosse di radunare queste materie con l' idea di farne un prognostico od una predizione delle cose avvenire; nè che seguir vogliano l' idea di qualche astronomo, il quale ha avanzato, che dopo la rivoluzione di 28. anni de' quali è composto il ciclo solare gli avvenimenti occasionati dal sole si sarebbono ripetuti negli anni che dopo 28. anni avrebbono avuta relazione con esso. Così l'anno 1778. essendo stato d' un inverno assai rigido, nevoso in decembre e gennajo, piovoso in marzo ec., anche l'anno 1806. dovrà essere rigido, nevoso e piovoso l' inverno. V. *Pioggia*. Bella cosa se ciò fosse precisamente vero! Gli avari prevedendo dal ciclo solare la carestia dell' anno vegnente, chiuderebbono sotto 7. chiavi il grano, o sull' abbondanza ventura venderebbono a caro prezzo il grano nella scarsezza corrente. I viaggiatori potrebbono dirigere i loro viaggi .... Non siegue però da questo, che le osservazioni meteorologiche sieno inutili; anzi io dico che da quelle possono risultare de' grandi vantaggi quando vogliamo ristringerci a' prognostici particolari: eccone un esempio. Le osservazioni meteorologiche di una celebre accademia registrano, che un anno i grani sono stati coperti per più di 2. mesi dalla neve gelata

ed

ed indurita; ciò non ostante sono cresciuti a maraviglia ed hanno data una buona raccolta. Questa osservazione rimetterà il fiato in corpo a qualche buon campagnuolo, che ci presagirà falsamente la scarsezza della futura raccolta dalla troppo lunga dimora della neve sulle campagne. Io mi ristringo a questo pratico esempio, che basta a far capire che l' agricoltura può cavar de' vantaggi da simil sorta di osservazioni. V. *Osservazioni meteorologiche*, *Esperienze*. Un buon economo deve esaminare da sè stesso tutti i giorni lo stato del cielo sera e mattina; consultare la banderuola o l'aerometro ed il termometro. Egli prevederà con questo, qual tempo sia per fare nella presente giornata e quale sia per essere la giornata a venire. Quanto ciò possa essere utile ad un buon economo, lo lascio considerare al leggitore. Non manderà i suoi buoi in città, nè farà tagliare i suoi fieni in campagna quando vedrà dai segnali del cielo, del barometro e del vento che deve essere giornata piovosa. In quel tempo in cambio farà seminar de' fagiuoli o fare altra cosa alla quale l'acqua sia giovevole. Se osserverà un temporale vicino o ne avrà dubbio, provederà a' casi suoi ritirando i suoi bestiami della campagna od i vasi più cari del giardino, e coprirà con delle stuore o altrimenti la sua spalliera di frutti più prediletti e l' ajuola più riserbata. V. *Brina*, *Nebbia*.

Presagi cavati dalla luna. Se nel terzo o quarto giorno del suo rinovarsi la luna sarà chiara e ben netta, sarà segnale di buon tempo durevole. Aggiungo io, oltre il terzo ed il 4. ogni giorno che la luna sia chiara, è segno di un'aria purgata la quale è apportatrice di buon tempo. La luna pallida segno è di pioggia, se rossa indica vento, se bianca indica sereno: se ella sia nera, abbia degli aloni o de'cerchi, sono questi effetti di nuvole; ognuno dirà che vuol piovere, perchè le nuvole non sogliono

portare sereno. La luna che si vede nell' estate levarsi rossa, prenunzia un caldo grande. I vapori sollevati dal caldo e vicini a terra sono quegli che la fanno apparir tale. V. *Luna*.

Presagi dal sole. Sarà buon tempo quel giorno che il sole si vegga sorgere ben chiaro. Un cerchio lucido intorno al sole che si leva, o una piccola e chiara nuvoletta; se egli cada chiaro ed accompagnato da piccole e staccate nuvolette rosse, presagisce un bel giorno e sereno. Ma il sole pallido, una nuvola che l' asconda allorchè si leva, una nuvola che l' accompagni cadente sono segnali di pioggia. V. *Pioggia*. Le stelle lucide presagiscono buon tempo ed il cielo troppo azzurro prenunzia la pioggia. La nebbia d' ordinario lascia il tempo come lo trova; ma spesso dopo 3. piove.

Presagi dall' aria. *Rosso di sera, buon tempo spera, o rosso di sera e chiaro del mattino è la vera giornata del pellegrino*. Quando il cielo si scopre dalla parte opposta al vento è augurio di tempo bello: tale ancora lo prenunziano piccole nuvolette fra levante e tramontana bianche e spartite. Segno infallibile di bel tempo è un cerchio bianco o dorato sulla stremità dell' orizonte o sul confine della regione dell' aria ancor rugiadosa; e se in una notte senza tuoni e senza nubi cada una abbondante rugiada, assicuratevi di un giorno sereno. Se in autunno venga della brina, presto l' acqua è vicina. In Roma nell' inverno dopo 3. o 6. o 9. giorni di tramontana per lo più ripiove. Se passa i 10., dura il buon tempo.

Presagi dagli animali. I civettoni in truppa sono segnali di bel tempo sereno. Potete assicurarsi del tempo sereno quando i corvi si attruppano e gridano a piena voce, quando la cornacchia grida sul mattino, il pipistrello alla sera al cader del sole sorte dal suo buco e vola dappertutto, le grue volano in

alto, e stanno assai tempo senza discendere, gli uccelli acquatici s' allontanano dai fiumi o dai laghi, le api volano lontano dall' apiario, e si ritirano tardi: sarà pure bel tempo quando le lodole e le rondini s'innalzano assai, nè si curano di scendere. I buoi spesso indicano una futura pioggia col non ruminar punto, batter dei fianchi, starsene colla testa bassa incontro la mangiatoja e quasi malaticci. Altri osservano che tutte le bestie bovine stando a ruminar nella stalla se saranno rivolte colla testa all' occidente potrà presagirsi il sereno, che desiderano per uscir libere a vagar ne' prati. V. *Formica*, *Mosca*, *Rana*.

Presagio de' tuoni, *lampi e tempesta*. Si temono con ragione vicini questi funesti avvenimenti quando di state o sul principiare d'autunno il sole è più caldo dell'ordinario o quando il levante soffia. La burrasca è vicina quando l' aria è piena di nuvoloni densi ed oscuri.

Presagi di freddo. Se veggansi gli uccelli acquatici abbandonare gli stagni e ritirarsi ai fiumi, che la neve cada minuta, che le stelle compariscano dell' usato più lucenti, che caschi dal cielo una grandinetta piccola e fatta a foggia di lenticchiette, che i piccoli uccelli si caccino nei boschetti o s' avvicinino alle case, che il fuoco dia un lume più brillante e sembri d' un caldo più attivo, che i panni di lana inzuppati d' acqua gelino presto, che le stremità del vostro corpo si raffreddino tutte ad un colpo, che le cose che sogliono essere umide si rasciughino e secchino, che le goccie dai tetti grondino lente, si può credere e che il freddo s' avvicini, e che il tempo sia freddo, e che il freddo medesimo voglia essere di lunga durata.

Presagio di neve. Le nuvole che d' oscure divengono bianchicce, spezialmente quando soffia la tramontana, i circoli pallidi e rossicci attorno al sole, l'aria che

che s' ispessisce, il freddo che tutt' ad un tratto rallentasi, sono presagio di neve vicina.

Presagi di siccità. Quando gli insetti spariscono dalla superficie della terra, allorchè l' airone che si pasce di quegli vola assai in alto, segnale è di siccità. Segnale ne sono pure gli animali, che in tal tempo sono malinconici e lenti sono a nodrirsi. I pesci si tengono in fondo dell' acqua, le anguille si seppelliscono nella mota, e quando il tempo avvicinarsi della pioggia i pesci vengono a gala e le anguille prima e più cara preda degli aironi sen vengono a fior d' acqua. Gli aironi alla vista del pascolo si tengono bassi. I vermi in tempo secco s'ascondono assai profondamente nella terra a ritrovare un po d' umido, e ciò perchè il secco indurisce la loro pelle, ne impedisce la traspirazione e loro cagiona la morte. I legni a tempo secco si ristringono e si rallentano nelle macchine, nell' umido si gonfiano. Il disco del sole sembra più piccolo e più brillante, di colore turchino. Una nuvola chiara lo accompagna al suo levarsi. La luna e le stelle sono più chiare e le corna della luna sono estremamenre acute. Questi presagi però tutti o quasi tutti talora sono fallaci, nè si può sovra di essi fare un fondamento sicuro. V. *Proverbj*.

Presciutto. V. *Prosciutto*.

Presmone. E'quel mosto che sgocciola dall' uva non ancora pressa col piede. V. *Mosto*.

Prestinajo. V. *Fornajo*.

Presura. V. *Formaggio*.

Pretto, lat. *Merum*, fr. *Pur*. Il medesimo che schietto, puro. Dicesi che per conoscere se il vino sia pretto o mescolato con acqua vi siano molti metodi. In quel vino ove dubitate sia mescolata dell' acqua, mettete un pero od un pomo selvatico. Se egli galleggi è segnale che il vino è misto, ed andrà a fondo se egli è pu-

puro. Democrito all' incontrario vuole, che il galleggiare del pero, del pomo selvatico, di una locusta o d' una cicala sia segnale di vino puro. Ad amendue queste prove io non mi soscrivo. Alla seconda, perchè mi sembra contraria alla ragione, mentre l' acqua pesando più che il vino, nel vino mescolato il pero, il pomo, la cicala e la locusta devono reggersi più che nel puro. Nemmeno la prima, la quale si appoggia alla mentovata ragione, mentre sonovi de' vini così leggeri, ne' quali il pero, il pomo s' affonderanno, e de' vini sì grossi che schietti li reggeranno. Più tosto io peserei una misura di vino certamente puro, e ne peserei la medesima misura di vino che io sospetto adaequato. Se pesano ugualmente, non occorre altro: io dico che il vino mescolato deve pesare dippiù. Le maniere di separare il vino dall' acqua se ve ne sia mescolata, io le lascio a leggersi nel Porta, alle quali io presto ben poca credenza. V. *Edera terrestre*, *Vino*.

Prezzemolo. V. *Persemolo*.

Primaticcio. V. *Precoce*.

Primavera, lat. *Ver*, fr. *Primtems*. La più bella, ma non la più utile stagione dell' anno, del quale ella ne rappresenta la gioventù. Comincia ella dall' equinozio di marzo e dura fino al solstizio di giugno, vale a dire dai 20. marzo al 21. di giugno. La vegetazione delle piante tutte si vede apertamente in questa stagione; i fiori, le frondi novelle, l'erbette tenere, il verdeggiare della campagna sono i distintivi di questa stagione. L' aria è temperatissima in primavera; e se il tempo sia sereno, l' aria è balsamica per la salute de' corpi nostri e de' bestiami: l'aria della notte non è troppo sana nè agli uni, nè agli altri.

Tri.

Primavera, *Fiore di primavera*, *Primula veris*, lat. *Primula veris*, *Primula officinalis*, Linn. *Primula veris odorata*, *flore luteo simplici*, Tourn. *Verbasculum pratense odoratum*, C. Bauh. fr. *Primevere*, *Primerole*, *Fleur de coucou*, *Paralysie*, *Herbe à la paralyssie*, *Petit Bouillon*. Siccome la maggior parte delle specie di questa pianta fioriscono a primavera, e per l'ordinario sono le prime a cacciare i fiori, hanno quindi preso il nome latino di *Primula veris*. Questa pianta cresce dappertutto nei campi, nei prati, nei boschi: la sua radice è assai grossa, d'odor grato, aromatico, corredata di lunghe fibre bianche. Ella pullula in marzo certe foglie bislunghe, larghe, rugose, distese sul terreno e cariche d'un piumino assai fino. Fra le dette foglie s'erge uno o più tronchi in altezza di 4. pollici, rotondi, alquanto pelosi, senza foglie, che portano nelle loro sommità alcuni plessi di fiori semplici, ma belli, gialli, odoriferi, formati in tubi dilatati nella parte superiore, e disposti come a guisa d'ombrelle al numero di 7. o 12., e talvolta di 24. A codesti fiori succedono coccole ovali, che racchiudono parecchie piccole semenze rotonde e nere. Il P. Arena dà la figura di 11. diverse specie di questi fiori. 1. Ortense di larga foglia e fior rosso. 2. Costantinopolitana maggiore doppia con un fiore sopra dell' altro, uno verde e l'altro rosso. 3. Gialletta, chiamata pure verbascolo selvatico. 4. Prolifera doppia con un fiore rosso dentro dell' altro. 5. Costantinopolitana prolifera doppia di color giallo misto con rosso. 6. Alpina di color purpureo. Ve ne ha aggiunte altre 5. di varj colori, di varia forma e grandezza, per avere un saggio della loro mirabile varietà di ogni sorta di colori, per la quale e per la loro gentilezza, ed alcune specie ancora per l' odore, vengono assai stimate; e se non sono il miglior

glior onore di primavera, ne sono il primo, come si disse. Volendosi coltivare nei giardini, amano sito umido e fresco, e bisogna tenerle adacquate nell' estate, se non si vuol che periscano. Propagansi col seme e con le radici che sono perenni, e si dividono; il seme può seminarsi tosto che sarà maturo sulla fine di giugno o poscia in settembre; purchè almeno sino alla nascita si tenga in luogo fresco e coperto dal sole: quindi rinfrescata già la stagione e competentemente cresciute le piccole piante, si trapiantano a filo per formarne cordoni tutt' intorno a' viali del giardino; ed a suo tempo avrassi il piacere di goder una bella e fiorita primavera. Si servono alcuni de' fiori di primula per ornamento delle insalate invernenghe; coi medesimi si fa una conserva non disgustevole. Qualche svedese infondendoli nel vino gli dona un garbo non ispregevole, e le foglie di quest' erba in primavera si mangiano o crude o cotte in insalata. Il sugo di questi fiori dicesi un buon cosmetico per togliere le macchie dal viso, e le rughe dalla pelle.

Problema di gnomonica. Si può coll' ombra del sole misurare un' altezza purchè si scelga un tempo in cui il sole sia alquanto elevato sull' orizonte, perchè se si facesse quest' operazione nel levare o nel tramontare del sole, si rischia di commettere errori considerabili, attesochè l' ombra si allunga o si accorcia tanto da un momento all' altro, che è difficile il misurarla esattamente. Si pianta un palo a perpendicolo e si misura l'ombra che esso produce; immediatamente dopo si misura l' ombra della torre, albero, monte o altro di cui si cerca l' altezza. Ciò fatto si osserva qual relazione ha l' ombra del palo al palo stesso, e s' inferisce che l'egual relazione avrà la lunghezza dell' ombra della torre alla torre stessa. Se dunque l' ombra del pianto.

tone sarà eguale all' altezza del piantone, si dirà, che l'altezza della torre è eguale alla lunghezza misurata della sua ombra. Se l'ombra del piantone sarà di lui più lunga o più corta, si osserva di quanto eccede o di quanto manca, e di tanto proporzionatamente sarà più lunga o più corta la torre paragonata alla propria ombra.

Problemi di aritmetica. V. *Giuochi di calcolo* nell' articolo *Giocolare*.

Procella. V. *Temporale*.

Procojo, o *Proquojo*. Una quantità di bestie a corno radunate insieme. Se si parli di vacche e buoi, dicesi una bergamina, di pecore un branco, di cavalli una mandra. Branco si dice anche semplicemente di tutte.

Prodigalità. La virtù, dice bene Orazio, sta in mezzo a due vizj. L'economia sta in mezzo appunto fra la prodigalità e l'avarizia: amendue vizj, fra i quali non saprei definire quale all' uomo vizioso fosse il peggiore e più nocivo. L'avaro non gode mai, ed il prodigo getta tutto in godere. Il primo gode nulla, il secondo gode troppo; ma l'avaro se si emendi diventa economo con suo profitto, il prodigo all' incontro non ha fondamento onde diventarlo. Il prodigo si fa mangiare i suoi quattrini dai suoi pretesi amici, e ne gode anch' esso; l' avaro lascia i suoi quattrini agli eredi che nemmeno si sognano di restargli obbligati, e non ne gode una bricciola. Il lettore decida egli questa questione metafisica, ma sia economo in pratica. Pensi a quei che verranno con non dilapidare i fondi, ma pensi ai presenti con goderne egli, e se le forze gli bastino, insieme a pochi amici.

Prodigio. Cosa insolita nell' ordine consueto della natura. Così un prodigio dicesi essere stato il ramo

scello d' oro prodotto nelle viti del Tokai ; prodigiosi sono que' frutti o diconsi tali che superano l' ordinaria grossezza degli altri . Un prodigio cessa di essere tale quando se ne scuopre o la naturale cagione di lui , o l' arte colla quale si forma . Prima che si promulgasse l' innesto , prodigiosa era quella pianta che allo stesso tempo portava 3. o 4. sorta di frutti ; la natura stessa , dice Virgilio , si stupiva delle frondi novelle e de' frutti non suoi . Promulgatasi l'arte dell' innestare cessa il prodigio . Un naturalista però deve essere cauto ed a prestar fede ai racconti de' prodigi , ed esaminarli . L' arte e l' impostura hanno in questi gran parte . Così io durerò gran fatica a persuadermi che le viti di Tokai, perchè dicesi abbiano sotto le miniere d' oro , abbiano giammai prodotto un tralcio per piccolo che sia d' oro puro . Mi sono bevuto che arte vi fosse d'innestare una zucca sopra un citrone ed un cedriuolo sopra un gelsomino , perchè mi è stato attestato da' testimonj di vista , e l' ho veduto io cogli occhi proprj : pure ella è un'impostura . Alquanto di dubbio , ed alquanto d'esame hannomi svelata l'arte del preteso prodigio. V. *Fuoco fatuo* , *Innestare* , *Impostori* , *Mandragora* , *Pioggia*.

Produzioni vulcaniche, lat. *Producta ignivomorum* , fr. *Productions de volcan* . Sotto questo nome vengono comprese tutte le materie prodotte dal fuoco sotterraneo o che ne hanno qualche impressione. Tali furono la pozzolana , le pomici , i rapilli , le lave onde il peperino o pietra d'Albano , il selce romano , che sono vomitate dai vulcani o monti ignivomi vicini , estinti , e che servono a varj usi delle fabbriche, come le materie vomitate dal vesuvio , dall' etna , dall' ecla . Vedi *Vulcano* , *Pozzolana* , *Rapillo* , *Pomice* , *Selce romano* .

Profumo , lat. *Suffitus* , *Suffimentum* , fr. *Parfum* . Un odor grato artificiale che colpisce il senso e l' organo

no dell' odorato. Le robe odorose animali, come il zibetto ed il muschio; minerali, come l'ambra; vegetali come lo storace, lo zucchero, i fiori, varie coccole, gomme, aromati ec. sono tutte atte per comporre profumi e dar odore alle cose. I profumi erano anticamente in gran voga, e l'arte de' profumieri in gran credito. Ora sono andati quasi in disuso. V. *Odore*. Il profumo si conserva solo nelle cucine, per disseccare i salati, come prosciutti, salami ec. ai quali si dà il profumo di ginepro, d'alloro ec.; o nelle stalle per purgarle. V. *Stalla*, *Morbi epizootici*. Quando si preparano acque profumate con muschio, ambra grigia o altre sostanze aromatiche, si ha cura di stemperarle con zuccaro; gli odori penetrano allora molto meglio nelle acque e nelle polveri da prepararsi. Quando poi si vuol restituire l' odore a' profumi che l'hanno affatto perduto, basta mischiarvi, ma con discrezione, un poco di sal volatile ammoniaco, come sarebbe di corno di cervo. Sono questi sali volatili, che scappano dalle materie fecali dei cessi, che rendono ai profumi svaniti l'odor naturale che avevan perduto. La pasta o cassoletta dei profumieri consiste in un miscuglio di polveri d' iride, storace, belzoino e altri aromi incorporati con acqua di fior d'arancio. Si mette questa pasta in piccol vaso d' argento o di rame stagnato, e quando si vuol adoperare il profumo, mettesi la cassoletta sovra un piccol fuoco o a bagno di ceneri: essa esala un gratissimo odore.

Profumare un appartamento o una casa. Si prende una radice d'angelica, si fa mortificare un poco al forno o presso al fuoco, e si mette a molle per 4. o 5. giorni nell' aceto. Quando si vuol adoprare, si fa infuocare un mattone e vi si mette sopra la radice: il fumo, che ne sorte, è un ottimo purificativo dell' aria.

Composizione di quelle, che i Francesi chiamano pot-pourris, propria a imbalsamare un appartamento, e di lunga durata. Prendete 1. libra di fiori d'arancio colti di fresco, mezza libra di rose comuni, mezza di spiga, di cui non abbisognano che i semi, 8. once di rose moscate, 4. once di foglie di maggiorana, 4. di foglie di garofano, 3. di timo, 2. di foglie di mirto, 2. di meliloto sfogliato, 1. di foglie di rosmarino, 1. di chiodi di garofano pesti, e mezza di foglie di lauro. Tutte queste droghe messe in una pentola turata con pergamena, esposte al sole nei calori della state, rimestate ogni 2. giorni per un mese, e riparate dalla pioggia, produrranno un' eccellente composizione, di cui farete dei taschetti, aggiungendovi per perfezionarla della polvere di cipro profumata mista con polvere di violetta.

Progallinsetti. V. *Gallinsetti*.

Prolessare. V. *Lessare*.

Pronostico. V. *Presagio*.

Propagare. Si è il moltiplicare la specie, o di produrre il simile per via di generazione naturale. Alcune piante solamente si propagano per via di seminagione, come il grano, i papaveri ec. La ragione si è, che lo stelo in coteste piante si secca e muore; e per conseguenza è incapace di essere piantato: e per quello che concerne la radice, tutta la forza e virtù di essa passa nella spiga, la quale essendo la parte più utile della pianta esaurisce ogni cosa. Talora le piante si propagano per le radici, come gli anemoni ec.; nel qual caso vi è un considerabile tronco di virtù seminale o spermatica, riservato sempre nella radice, talmente che è in caso di germogliare nuove fibre in ogni favorevole occasione. Talvolta un ramo stralciato e posto in terra pullulerà una nuova pianta; come vediamo nella vi-

vite, nel pioppo ec. e talvolta un tronco farà lo stesso. In questo caso essendo la pianta di una tessitura assai porosa s' imbeve prestamente del nutrimento e prende radice. Questo metodo di propagazione è particolarmente notabile nella vite, ogni porzione della quale posta dovunque in terra diventerà una pianta. I piccoli pezzetti dell' olmo diconsi fare lo stesto. Quando un ramo o brocca di una vite pullula o cresce troppo lunga, o si secca verso la stremità o cresce troppo poco per nutrire i suoi grappoli, usasi tagliare i rami e metterli in terra, e così prestamente crescono e riescono piante felici. Ora per allevare talvolta le piante novelle e farle crescere ed avanzare più presto vi è anche la marcotta. V. *Trovana*. La moltiplicazione delle piante per mezzo delle foglie e de' rami sottili, non è più sorprendente, come lo era un tempo. Le piante a noi comuni e volgari ce ne somministrano sufficienti prove, per non mettere in dubbio un esito così patente. Le foglie dei fagiuoli, dei cavoli, dell' ortica morta a fior bianco, *Lamium album*, Linn. e di tante altre, se per qualche tempo si tengono nell' acqua dalla parte del peduncolo, trasmettono le loro fibrose radici, che col tempo si allungano, crescono e fanno che da una sola foglia sia eccitata una pianta reale. Nè queste produzioni e rinovellamenti si scorgon soltanto nelle piante erbacee; ma ancora nelle legnose. Noi vediamo che il salce di Babilonia appena giunto coll' estremità dei rami piegati alla terra, se l' estreme foglie hanno la pioggia a tempo che le attuffi nel terreno, da esse ne spuntano nuovi arboscelli derivanti parte dalle cime delle foglie, benchè in ragione inversa, parte dai pedicoli ed altri dai ramicelli sottili: accade lo stesso nei pioppi che si moltiplicano per via di qualunque lor parte, che in terra si seppellisca. V. *Pianta*. Fino al presen-

sente peraltro l' industria tutta degli uomini circa la moltiplicazione degli alberi si è ristretta principalmente alle succennate maniere del seme, delle barbate, delle marcotte e dell' innesto. Qui si è fatto punto. Ma queste strade sono tutte lunghe, penose ed incerte. La marza o tallo, che è la più spedita per aver frutto non riesce in tutti gli alberi. Piacesse al cielo, dice de la Quintinie, che tutti gli alberi propagar si potessero come il fico, l' uva spina ed il cotogno per via di marze. I vantaggi che ne caveremmo sarebbono d'infinita utilità e comodo. Bisogna dunque investigare qualche metodo migliore, giacchè questo non è universale. Vi sono degli alberi e sovra tutto i forestieri, che non è possibile il propagarli in alcun modo da noi conosciuto; sembra che questi sieno disgustati del nostro clima, e perciò poco in disposizione di lasciare posterità. Anchelman non potè mai per quanto facesse propagare un albero di cannella, o come alcuni vogliono di persea venuto dall' Indie orientali, il quale pure in Amburgo era notabilmente cresciuto. In Chiaveri pure evvi un albero antico di pepe, e per quanto siesi fatto per propagarlo tutti i tentativi sono stati inutili. V. *Orto botanico*. Il moltiplicare per seme un albero, oltre che è un metodo lunghissimo, per l'ordinario degenera ed inselvatichisce. Il propagare gli alberi per tallo, cioè mettendo in terra un pezzo di ramoscello o magliolo, non è sicurissimo metodo per la vite, per il fico, per il limone ec., che talora la sbagliano; oh pensate poi per i legni che pigliano radice difficilmente. Gli innesti sono fallacissimi; dipendono essi e la loro riuscita da certe circostanze delle quali difficilissimo è l'assicurarsi; a talchè quella mano che l'anno scorso operato avrà cento innesti senza sbagliarne pur uno, quest' anno di cento innesti non ne incontrerà neppur

15.

15. Ciò stante noi siamo tenuti a Lignon botanico di Luigi XIV. il quale un nuovo metodo ha trovato od ha perfezionato il metodo di propagare per sorcolo, e lo ha steso con riuscita alle piante forestiere più ribelli e più ostinate. Egli c' insegna come in piccol tempo un ramo faccia radice, ed in termine di due anni faccia fiori e frutti. Alcuni prima di lui avevano provato a mettere dei ramoscelli nell' acqua e provare ciò che ne risulterebbe, e se le piante potessero di sola acqua nodrirsi. E' accaduto che qualche volta esse abbiano gettate radici; e questi fenomeni curiosi hanno somministrate delle ragioni a chi sosteneva l' affermativa opinione; ma non si è passato più in là. Ma il Lignon quì non si è arrestato: ha spinto più in là le sue speculazioni, e riducendo le sue idee alla pratica con felice successo ha trasportati i sorcoli dall' ampolle alla terra. L' affare, essendo importante, mi permetterete che io tutta trascriva la lettera nella quale Lignon ragguaglia il suo amico Male Maison della nuova scoperta da lui fatta. Io mi lusingo, dice egli, d' avere più d' ogn' altro fisico moderno spinto avanti le mie riflessioni; perchè se altri hanno ritrovata la materia nella quale si fanno gettare le radici agli alberi, nessuno però ha trasportata la scoperta all'arte del giardiniere. Io sarò contento se questa scoperta potrà tenermi luogo di merito presso di voi ... Ecco signore il fatto. Nel 1698. ebbi l' onore d' essere inviato dal re alle Indie occidentali, per quindi portare in Francia le piante più rare. Siccome io ritornavo con un' ampia raccolta di quelle, sempre occupato in conservarle, andavo meco stesso divisando come perpetuarle in Europa. Una navigazione di 800. leghe dà un bel campo da riflettere ed un bel comodo da filosofare. Pensavo allora che potevano moltiplicarsi le piante straniere sen-

za ajuto delle ajuole o strati di letame e delle campane di vetro, il successo del qual metodo è sempre inferiore al desiderio. Le marze mancano sovente, ed i semi non sempre riescono sugli strati di letame e sotto le campane di vetro, qualunque siasi l' attenzione che si usi a loro riguardo. Il soggetto che io scelsi per la prima mia prova, fu un pomo granato nano fruttifero che fu portato dalla costa del Brasile alla Guadalupa, d' onde poi l' ho portato in Francia. Ai 20. di marzo del 1703. io cominciai di proposito le mie sperienze, con animo di consumarvi il necessario tempo per riconoscere se le mie congetture mi conduceano a qualche cosa di buono. Io presi adunque la punta di un ramo del piccolo granato d' India, che era grosso come una piuma da scrivere: la misi in una caraffa di vetro piena d' acqua di fiume, e l' esposi al sole di mezzo giorno sopra una finestra all' alto della casa. Io cambiavo quest' acqua 3. o 4. volte la settimana. Io non m'accorsi per alcuni giorni essere seguita cosa alcuna di nuovo al mio arboscello. Quando il sole cominciò ad esser più ardente, cambiai l' acqua tutti i giorni, e m' accorsi che il ramoscello si facea vedere più vivace e più gajo. Egli è vero che i freddi ritardarono alquanto la vegetazione che io con molto di ansietà attendevo, ed imparai allora che per fare questa sperienza conviene aspettare che il tempo siasi rassodato per non tormentarsi inutilmente. Ma la mia gioja fu compiuta quando dopo 6. settimane vidi nella parte del ramoscello immersa nell' acqua una punta bianca, lunga circa 2. linee (linea è la duodecima parte d'un'oncia) e della grossezza d'uno spillo. Questa era una tenerissma radice. Io voleva dare alla pianticella un nodrimento alquanto più sugoso, e perciò presi un pizzico di terra sottile e fresca, che mescolai colle dita e sparsi per l' acqua. Il giorno do-

dopo la radice era cresciuta per metà. Io versai l'acqua dolcemente per tema che non si staccasse quel poco di terra dalle radiche, e rinovai l'acqua aggiungendovi un poco d'altra terra resa impalpabile fralle mie dita, la quale per la maggior parte attaccavasi al piede ed alle tenere radicette del mio alberetto, la qual cosa io stavo osservando, quando calando verso il fondo la terra lasciava l'acqua chiara. Io fui pieno di piacere quando vidi il mio ramoscello cambiatomi in albero. Tre giorni dopo ecco un'altra radice; allora io mi persuasi d'aver trovato il modo di far metter radice ai talli delle piante forestiere senza tante campane e senza servirmi di strati. (Una pianticella di ramerino, che feci nell'acqua gettar le radici, la trasportai in un vaso, senza aver usato con lei la diligenza della terra. Ella fece le radici in meno d'un mese. Il sole era caldissimo e non ne perdeva raggio dalla mattina sino alla sera). Io ebbi cura di ben governare la seconda radice come fatt'avea colla prima, e presto vidi la mia pianterella circondata di radiche ben allungate. L'alto ancora della pianticella non si tenne in inazione: anch'ella si vide sparsa di piccole macchie rossigne che erano tanti bottoni da produr foglie. Ecco adunque un arboscello in tutte le forme. Era tempo per così dire di slattarlo e darli un sostentamento più sostanzioso; perchè ben la ragione mi dettava, che ogni sorta d'albero non ritrova nell'acqua sola un nodrimento sufficiente e che per gli alberi fruttiferi oltre il nitro leggero che si può trovar nell'acqua vi abbisognano ancora i sali della terra ed i sughi, onde si nodrisca la pianta per mettersi in istato di fruttificare. In una parola bisognava trapiantare il mio albero, e portarlo dall'elemento de' pesci a quello degli alberi. Quì è dove io temevo d'urtare in qualche scoglio che mortificasse la mia superbia:

bia: pure disegnai d'andare avanti. Riempii di buona terra un piccolo vaso e cavai il mio arboscello dalla caraffina. Le sue radici erano inviluppate dal fango, ed in questo stato io lo misi nella terra spargendovela sopra a poco a poco. Io non mancai di ben aumentarla, e per non togliere tutt' ad un colpo l' acqua, primo nodrimento dell' alberetto, rimpii d'acqua un piatto, ed in quello collocai il mio vaso acciò per un poco le radiche si nodrissero di quell'umore al quale dovevano la nascita. Mi guardai ne' primi giorni della trapiantazione d' esporlo troppo ai freddi della notte ed ai raggi troppo cocenti del sole. Osservai però, che il mio arboscello trapiantato amava assai più la terra che l' acqua, e se nell' acqua era coperto d'un verde assai pallido e d' un rosso assai sbiadito, fuori di quella prese un color più vivace. L' inverno operò in lui quello che suole sugli aranci e l' altre piante. Caddero le foglie; ma furono con usura rimesse alla primavera, ed allora ne feci un presente all' abate di Tillemont; ed egli ebbe il piacere di veder nel medesimo anno uno de' fiori vestito del più bell' incarnato del mondo. Ecco la storia di questa nuova maniera di propagar gli alberi e piante straniere. L' anno dopo io non stetti in ozio: nella state che fu assai calda io feci le mie esperienze sopra molte altre piante straniere. Non mi sono ristretto però alle sole piante utili, ma ancora mi sono esteso a quelle che sono di pura curiosità. La famosa sensitiva, la quale con tanta pena s'alleva, si propaga agevolmente con questo mezzo. Quanti ramoscelli ne ho sperimentato, tanti hanno presa radice. Ciò successe ancora nel granatiglio o fior di passione. Non posso passar sotto silenzio, che uno de' miei meli granati così propagato mi fece i fiori a capo di 3. mesi. Frattanto che provavo colle acque, non mancai di servirmi dei me-

metodi ordinarj, ma senza profitto, qualunque si fossero le mie osservazioni. Non ho risparmiate le campane, non gli strati di letame caldo; pure niun rampollo ha dati segnali di vita. E se con qualche modo son riusciuto a farne radicare alcuno per via delle marcotte, una fatica immensa m' è costata per allevarlo e conservarlo. Con un poco di attenzione e riflessione che si usi, questo è il modo più facile per conservare e propagar le piante. Io ho notato che i selvaggi della Dominica, quando trasportano le piante da un'isola all'altra non mancano giammai prima di piantarle, di tenerle a bagno per 4. giorni per aprire i pori della pianta e facilitar la eruzione delle radiche. Gli abitanti della Guadalupa fanno lo stesso, ed in questa foggia sono giunti ad avere alberi di tutte 4. le parti del mondo. Vi sono altre particolarità che io non rammento, lasciando a voi il piacer di scuoprirle. Come che voi amate la coltura de' fiori e degli alberi con qualche passione, col vostro intendimento anderete inoltrandovi anche più in là di quello, che io sia giunto. Basta avervi fatta la strada. Io mi stimarò felice se questa scoperta a voi sia di piacere, ed al mondo di utile. Parigi 12. aprile 1708.

Vantaggi di questa scoperta di propagare gli alberi per mezzo dell' acqua. La natura che di suo primo istituto procura di nascondere i suoi artifizj nella produzione delle piante, nella caraffa scuopre sè stessa producendo le radici, le foglie ed i fiori sotto la mano dell'operatore. V. *Fiore*. Per mezzo di questo metodo si darà all' albero di buona specie una numerosa posterità, prendendo de' piccioli ramoscelli e mettendoli nell'acqua al sole ardente. Non bisogna però scordarsi di mutar l' acqua ogni giorno. Quando il nitro della prima acqua è consunto, convien rinnovarlo. Questo nitro dell'ac.

dell' acqua è cagione della vegetazione dell'arboscello. Questa rinnovellazione d' acqua viene inculcata ancora da Adolfo Balduino, del quale vi sono opere così curiose nella raccolta de' curiosi della natura. Convien dire, così parla Adolfo, che il P. Fabri molto sodamente filosofeggi. Ei sostiene che l'acqua e il calor del sole sieno sufficienti a nodrire, far vegetare e fiorire ogni sorta d' albero nelle ampolle di vetro, far che piante straniere germoglino, gettino de' fiori e portino de'frutti 4. volte l' anno purchè da' freddi non sieno impediti, e fino risuscitar delle piante morte. Molti vi sono che ne dubitano; ma io non ne dubito punto. L' anno scorso, dopo il Borelli, io feci un bell' esperimento, del quale restai ben soddisfatto. Io non avrei creduto giammai che le piante viver potessero di sola acqua, e nol crederei ancora se non avessi sperimentato, che piccioli germi di basilico tenuti in caraffa d' acqua per 6. mesi hanno messo radiche, prodotti fiori e spiegate foglie. Oltre il calor del sole conviene cambiare spesso l' acqua, ciò che mi fa credere, che il sole e l' acqua siano i due nodrimenti delle piante. Fin qui Adolfo Balduino. Libavio fa menzione d' un seme germogliato sott'acqua nella caraffa. Veggiamo che dice il Planis Campi nella sua Chirurgia. Se io vivo l' anno venturo, dice egli, il mio gabinetto diventerà un giardino. Io preparo un gran numero d' ampolle, onde avrò tutto l' anno violette, rose, narcisi, tulipani e garofoli e quante sorte di fiori che io voglio rendere immortali. Comechè il sale è il balsamo dell'acqua, senza il quale ella non conservere bbesi, io preparerò questo sale e quest' acqua di maniera che darà l' immortalità a'miei fiori; occhio mortale non avrà mai veduta cosa simile, purchè non abbia letta la mia *Flora immortalis*. Ciò in verità incanta. Quì v'è del buono, ma non farei sicurtà del successo. V. *Fiore.*

Ghia-

Ghiareschio ha scoperta una nuova maniera di far germogliare dei semi, che sarà di giovamento per i semi forastieri; e risparmierà l' imbarazzo delle campane di vetro e del letame e si risparmierà assai bene di tempo per farli germogliare. So, dice Ghiareschio, so che molte piante non sono debitrici del loro alimento alla terra colla quale non hanno commercio. Tali sono la cuscuta, il visco arboreo, il mosco, l' ellera ec.; ma queste si nodriscono sugli alberi i quali dalla terra traggono i loro alimenti. Ma io dico al presente, che si possono far nascere dei semi senza che dalla terra piglino in prestito nulla nè mediatamente, nè immediatamente. Io me ne sono assicurato per mezzo delle mie esperienze. Io ho cominciato dalle piante imperfette, come sono i funghi. Io misi al fondo d' un vaso di quella paglia con la quale si fasciano i fiaschi. Vi misi sopra dei pezzetti di funghi senza punto di terra, ed andai bagnando tutto con un poco d' acqua tepida. In 12. giorni si formarono su questa dei piccioli funghetti, il fusto de' quali era grosso come una penna da scrivere; e continuarono a vegetare assai bene. A questa prova, che bene mi era riuscita, ne feci seguir molte altre, le quali non sono meno curiose. Io misi nel medesimo vaso e sulla medesima paglia delle fave, dei piselli, del grano, della segale, del grano turco, dei semi di cocomero, di mellone, di finocchio ec. in poco tempo il tutto germogliò con gran facilità. Alcuni semi furono più diligenti degli altri, ma niuno resistette al solletico dell' umidità congiunta al dolce calore del sole. A dir vero il grano turchesco ed il miglio non oltrepassarono l' altezza di 2. pollici. Il restante crebbe il doppio ed il triplo. A questo termine giunse il corso della breve lor vita. S' appassirono e perirono di poi. I ceci soli che ritirai e trapiantai nella terra vi gettarono radici e vi fecero

il

il seme. Fra le altre cose notai che 2. fave, ognuna dello quali pesava 10. grani prima di germinare, dopo la germinazione pesarono 70. grani ciascuna. Quest' accrescimento non può attribuirsi che all' acqua comune, perchè esse non aveano comunicazione alcuna colla terra. Più le mie speranze riuscivano, la mia fantasía più si riscaldava e suggerivami delle maniere più ingegnose per ispiare fino a dove può andare la natura nell' affare della vegetazione delle piante per mezzo dell' acqua. Misi al fondo del mio vaso della segatura di tavola ben secca. Questa raschiatura di legno è attissima a conservar l' umido, ed a permettere alle picciole radici d' insinuarsi. Per l' altra parte io non l' adacquai con acqua comune, ma con acqua sparsa di varj sali; e m' accorsi ben tosto che le mie cure non erano del tutto inutili. Io vidi una forza nelle pianticelle che non avevo veduta nelle altre precedenti. Tre fave fra le altre erano cresciute un piede e mezzo: avevano dei fiori, non che delle foglie; e se le fredde notti sopraggiunte non m' avessero arrestate le piante, speravo in novembre vedere delle fave. Queste particolarità non annojano punto. Sono piacevoli, benchè inutili ed umili, che non vanno più in là della pura narrazione del fatto. Ecco adunque un modo sicuro e facile per far nascere i semi anche stranieri, i quali sono tanto difficili e sì incerti nell' esito. Oltre l'utile che ne proviene, qual diletto non si ricava da queste sperienze, nelle quali con una piccola spesa si diverte taluno una state intiera? Per far queste prove non fa mestieri aver voltati i libri della filosofia. Per farle ogni uomo è adattato: anche una giovane può farsi sulla finestra un giardino senza terra. Altro vantaggio e non piccolo di questo metodo si è, che potrebbonsi fare fra noi delle trapiantazioni di piante straniere, che noi fin' ora abbiam guardate disseccate come curiosità di

di gabinetti e soggetti del commercio. Non sarebbe un bell' utile per noi avere nei nostri giardini quegli alberi, de' quali compriamo a sì caro prezzo le scorze ed i legni, le gomme, le foglie, le radiche? Qual profitto non è ridondato a'Portoghesi dall'aver trapiantati ne'loro paesi gli aranci della Cina? Alle Isole Canarie l'aver colà trapiantate le viti del Reno? Felici quei popoli, dice Tomaso Sprat, i filosofi de' quali in vece di perdersi negli atomi e ne' vortici impiegano il tempo in quella parte di filosofia che arreca profitto. Nulla dopo ciò sarà più facile, che trasportare alberi curiosi ed utili da una all' altra parte di mondo. Non v' abbisognano che sorcoli di piante, che è pur facile il conservarli nel mosco o in erbe inumidite anche d' acqua salsa temperata. Questi sorcoli, queste cime gettano radici a meraviglia nella pura acqua: lo stesso dicasi de' semi, de' nocciuoli, de' frutti. L' acqua è un dissolvente meraviglioso per aprire il seno de' germogli che chiudono le piante. Non terminerei sì tosto, se volessi raccontare tutte le utilità di questo metodo. Con questa pratica gli alberi portano più tosto e fiori e frutti. Gli innesti sogliono far ciò, ma ben di raro e la pianta ne suol patire. Un sol motto: procurisi di servirsi negli sperimenti della vegetazione di acqua piovana, comechè ella più impregnata di nitri aerei vi renderà l' effetto più sicuro. Questa è un'acqua che le piante bevono con piacere maggiore. Per il rimanente io non esiterei punto a mischiare nell' ampolla un po di nitro; e se facessi pruove di conseguenza anche un po di zucchero unito al nitro. Lo zucchero è un sale balsamico, bastante ad addolcire ciò che vi è di troppo vivo e piccante nel nitro. Ghiareschio coll' acqua pura ha fatte le sue pruove. Digby ha mescolato il nitro e qualche cosa più amabile. Colla sperienza forse e collo studio si perfezionerà meglio questa scoperta. V. *Sale*, *Salnitro*, *Vegetazione*.

Propagine. V. *Provana*.

Propoli. V. *Ape*.

Prosa. Vocabolo lombardo. Tavola o piana di terra ove si mettono gli erbaggi seminandoli. V. *Ajuola*.

Prosciutto, *Presciutto*, lat. *Perna*, *Petaso*, fr. *Jambon*. Si prende per la coscia o gamba del porco seccata, stagionata con sale e preparata acciocchè duri e riceva un sapore piccante e grato. I prosciutti più particolari sono quegli di Vestfalia, e di Bajona. Ecco come si fanno quei di Magonza e di Vestfalia. 1. In vece di sale per condirli dovete servirvi di salnitro puro, tenerli ben premuti in un panno fino sotto un torchio per 8. giorni, tenerli a bagno nello spirito di vino, ove saranno state messe delle bacche di ginepro pestate o rotte e farli seccare al fumo di legno di ginepro. Il salnitro rende la carne rossa e soda come una tavola. Ovvero 2. Si deve nel punto medesimo che la coscia è distaccata dall' animale metterla sulla terra e con una tavola carica di sassi comprimerla al possibile, e così lasciarla per 24. ore, salarla poscia col rimanente del porco nella saliera comune: quando vi sia stata un tempo sufficiente inviluppare il prosciutto nel fieno, metterlo in un tinoccio ripieno di terra ove seppelliscasi. Se i prosciutti sieno molti, si faccia uno strato di terra ed uno di prosciutti. Due giorni appresso si levino, si facci bollire di poi della feccia di vino, mescolata con della salvia, del ramerino, dell' isopo, maggiorana, timo, alloro ed altre erbe odorose, e questa tepida si versi sopra dei prosciutti, i quali sieno in un tinozzo che ben racchiudasi acciò l' odore non isvapori: si lasci il tutto così per 2. giorni. Ciò fatto od attaccati sotto il cammino od appesi ad una pertica vicino al medesimo, si lascino seccare al fumo del legno di ginepro 3. Ovvero salate i vostri prosciutti e teneteli 5. giorni nel sale.

Ca-

Cavateli e seppelliteli nella limatura di ferro per 10. giorni. Lavateli poscia nel vino rosso. Chiudeteli in un camerino ben chiuso, nel quale farete fumo con fuoco di ginepro per 10. giorni al più. 4. Tosto che il porco sia stato nettato, levate i prosciutti e stendeteli bene acciò piglino buona piega. Si portino quindi alla cantina a sudare, ove se il tempo sia asciutto si lascino stare 4. giorni, ma se vada umido soltanto 2.: nel qual tempo si asciughi di tant' in tanto quella umidità che esce da quelli. Si mettano in soppressa per tanto tempo quanto ne sono stati alla cantina. Dopo ciò si condiscano con sale, pepe, garofolo ed anisi tutto pestato insieme. Nove giorni stieno nel salatojo, dal quale si cavino per farli stare altrettanto tempo nella feccia del vino. Dopo di che i prosciutti si inviluppino nel fieno e si sotterrino nella cantina in luogo che non sia troppo umido. Non conviene lasciarveli di troppo, per timore che si guastino. Di poi s' appendano sotto il cammino e profuminsi col ginepro, che due volte al giorno s'accende sotto di essi. Secchi che sieno s' appendano in una camera asciutta, d' onde non si stacchino che per portarli alla pentola.

Prosciutti di Bajona. Per salare questi prosciutti si devono attendere 7. od 8. giorni o almeno fino a tanto che il prosciutto fresco sia un poco viscido. Allora avendolo ben lavato e bene pelato si prendono tante once di sale e di salnitro quante libbre pesa il prosciutto, e con questa mescolanza ridotta in polvere sottile si stagiona il prosciutto, il quale si mette sovra una tavola in pendenza, dalla quale si riceva in un vaso di terra e non di rame quanto cola di salamoja dalle carni. Di questo colaticcio si umettino i prosciutti fintanto che tutto l' abbiano ricevuto. S'impastricciano di poi con feccia di vino ed appendonsi. Si fanno poscia seccare a forza di fu-

mo di ginepro che si mette sotto ad essi 3. o 4. volte al giorno.

Prosciutti ordinarj. Facciasi una salamoja con sale, salnitro, timo, alloro, basilico, menta, maggiorana, saturegia e ginepro pestato. Si bagni tutta questa materia con una composizione per metà d' acqua e per metà feccia di vino. In questa salamoja, che sia stata in riposo per 24. ore, immergete i prosciutti per 15. giorni. Si lascino scolare e secchinsi al fumo. Si stropiccino con feccia di vino ed aceto e si conservino nella cénere.

Altre maniere di salare i prosciutti. Fate una salamoja secondo la quantità dei prosciutti che volete salare in questa maniera. Mettete in un vaso tutta sorte d'erbe odorose come timo, persa, erba pepe, basilico, alloro, menta, ginepro, finocchio, anisi; molto sale, salnitro e un poco di zucchero di Lisbona, metà acqua e metà feccia di vino; lasciate in infusione l' erbe sudette per lo spazio di 2. giorni; poscia spremetele bene e colate la salamoja dolcemente in un altro vaso, acciò divenga chiara; metteteci dentro i cosciotti tagliati coll' osso corto e le spalle, lasciateli in questo stato per 15. giorni, poi tirateli fuori, scolateli e fateli sfumare al cammino fino a tanto che saranno secchi. Alcuni fanno la salamoja coll'erbe suddette, acqua, sale, salnitro e zucchero di Lisbona. Per ogni libra di sale comune metteteci 2. once di nitro e 3. di zucchero: fatela bollire finchè un uovo venga sulla sua superficie: segno che allora è giunta al suo punto. Allorchè sarà fredda colatela leggermente, poneteci dentro i prosciutti e le spalle, e finiteli come di sopra. Se volete servirvi di detta salamoja per una seconda volta, aggiungeteci un poco più di sale, nitro e zucchero, fatela ribollire, schiumatela bene, e quando sarà fredda metteteci degli altri prosciutti. Diversi per conservarli li strofinano con metà di aceto e metà feccia di vi-

no, e gli gettano sopra della cenere. Altri li strofinano solo con aceto o acquavite o feccia di vino, senza cenere. Altri fanno una pasta composta di aceto, pepe nero pesto e cenere, colla quale turano le fissure e crepature dei prosciutti, ad impedire con ciò che non vi si introducano i vermi; ed altri finalmente non vi fanno niente, solo che li conservano in luogo fresco ed asciutto. Gli inferiori prosciutti che noi abbiamo sono quelli dell' Aquila e della Marca; e si gli uni, che gli altri hanno l' osso lungo e sono aspersi di cenere. Non sarebbe che bene di fumare i prosciutti con fumo di legno di ginepro, tre o 4. volte il giorno per lo spazio di un' ora per 5. o *6.* giorni.

Come si cucini il prosciutto. Un prosciutto salato come deve essere e ben profumato, prima di farlo cuocere si faccia stare a bagno nell' acqua tepida fin tanto che sia ben dissalato; si cambi perciò l'acqua più volte, si lavi e si asciughi. Si metta poscia il prosciutto in una caldaja la più piccola che si possa per capirlo. Vi si prema entro. Quanto meno d' umido egli avrà, e quanto meno brodo v' entri per cuocerlo tanto sarà migliore; la tropp' abbondanza d'acqua diminuirebbe la sua bontà; al fondo della caldaja si metta un pugno di fieno con dell' erbe odorose, delle cipolle grosse e scorze di limone. A misura che il brodo decresce vi si vada aggiungendo dell' acqua ben calda. Quando ei sia ben cotto si lasci raffreddare nel suo brodo fino a tanto che si possa soffrire con mano. Si metta in un piatto a scolare. Si levi la cotenna o cotica per potere spargere il lardo di pepe e cannella mescolati insieme ed infilarvi poscia qualche garofolo. Si ricopra colla sua cotica e si addobbi con persemolo minuto, timo e foglie d'alloro. Si serva freddo. Il vino dicesi indurire il prosciutto che in lui si cuoce.

Altra maniera di far cuocere il prosciutto. Abbiamo detto all' articolo *Porco* che i prosciutti debbano mettersi nel fondo del vaso ove si mette la carne porcina a salare, acciò piglino più sale: quando si cavano, si mettano nella feccia di vino per qualche tempo, e si lascino a profumare per 2 mesi al cammino. Quando vogliansi cuocere, si seppelliscano in terra per 2. giorni. Si cavino, si lavino, e si facciano cuocere in una caldaja con fieno, o rivoltati nel fieno, od erbe aromatiche. V. *Prosciutto*. Il prosciutto si mette nella feccia di vino rosso per dare a lui quel bel colore. Si mette nella terra per intenerirlo. Per sapere se il prosciutto è cotto, si deve osservare se ei lascia facilmente la cotenna. Il cuoco fra la cotenna e la carne mette talora della polvere di garofolo, e qualche foglia d' alloro, e rimette il prosciutto al fuoco acciò ne pigli il gusto e l' odore. La coscia del porco si mangia anche fresca.

Il portare in una tavola di soggezione un prosciutto già rotto è cosa disdicevole: conviene mascherarlo così: mettete le fette di prosciutto cotto in un piatto, come se lo voleste portar crudo in tavola, poi con una pasta forte fate l'orlo al piatto medesimo e riempite tutto questo pasticcio di prosciutto cotto, coprite il tutto con molliche di pane grattato, persemolo ed altr' erbette odorose a vostro piacere. Mettete il tutto al forno, e quando vediate che la crosta del pane abbia preso colore, copritela con un foglio di carta; quando la pasta vi sembrerà cotta levate il tutto dal forno e lasciatelo freddare ritornerà, mascherato in tavola.

Prosciutto di magro. Prendete carne di tinca, anguilla e salmone salato, quando non se ne possa avere di fresco; tagliate ben minute tutte queste carni e tritatele come se aveste a fare un polpettone, aggiungete-

tevi sale, pepe, persemolo e del buon butiro; con questa pasta ne farete la figura d'un prosciutto che coprirete al di sopra con latte di carpena anche quello aminuzzato acciò raffiguri il lardo; e questo lardo si ricopra colle pelli della carpena stessa. Si ristringa il tutto in un tovagliolo e vi si cucisca entro acciò non perda la figura. Si cuoca in metà acqua e metà vino con sale, pepe, garofolo ed erbe fine, e quando credasi cotto si lasci freddare nel suo brodo e si porti in tavola od intero o tagliato in fette. V. *Porco*.

Prosperare. Termine del quale spesso mi servo in significato neutro per ispiegare una cosa, che prospera o va di bene in meglio. Molte sementi e piante straniere nel nostro clima prosperano a vista d'occhio.

Prospettiva. V. *Viale*.

Provignare. V. *Propagare*, *Provana*.

Provana, *Propagine*, lat. *Propago*, *Propages*, fr. *Provin*. Propriamente detta è un tralcio di vite che mettendosi in terra vi piglia radice, per mezzo della quale troncata dal tralcio sussiste da sè stessa. Dalla vite è passato questo nome a'rami di molti altri alberi, che si propagano o provignano col medesimo metodo. Se un ramo d'un albero piegasi forzatamente in terra, massimamente se leghisi di sito in sito strettamente con forti funicelle, sempre prendendo il sugo dal tronco e radici maestre, getta radici e vegeta prosperamente. Così si fa coi garofoli, colle rose, coi lamponi o siano framboise ec. Ma siccome incomodo sarebbe ed in molte piante impossibile il ripiegare il ramo fino a terra, perchè o non vi giungerebbe o correrebbe risico di rompersi, si è trovato modo di fare queste propagini in altra guisa, la quale eccetto nella vite si usa con tutti. Questa si è la marcotta ossiano i pignattini e per i rami più grossi le cassette: per queste ripiene di ter-

ra si fanno passare i tralci e i in queste prendono radica; e quando si stacchino dalla pianta madre si mettono a luogo con tutta la terra del pignattino o della cassetta, le quali sono fatte con tal arte che si possono sfasciare senza rompersi. Duhamel per assicurare ed accelerare la produzion delle propagini o provane servesi di questo metodo. Taglia circolarmente alla propagine una ò 2. linee di corteccia, e ricoperto il legno con fila incerate o con una striscia di cuojo, s' involge ella in quella parte con terra umida o con mosco in maniera che vi stia ben salda. Nel seguente mese di marzo si osserva una escrescenza piena di papille o di radici ed allora la riuscita è certa. Si recidano le propagini al di sotto l' escrescenza, si piantino in terra e germogliano assai bene. Questo metodo si usa specialmente per li limoni, cedri, ulivi, prugne ec.

Provatura. E' una sorte di formaggio che si fa particolarmente nelle campagne romane, toscane e napolitane col latte di bufala. Questo si quaglia come quello di vacca, ma a freddo, senza riscaldarsi a fuoco; e dopo che si è rappreso, si rompe grossolanamente: subito che si è ristretto si toglie il siero che ne uscirà e vi si mette il siero bollente colla stessa regola di quello di vacca: cosicchè giunta la pasta al punto che fila, si mette nell' acqua fresca e si formano le provature, le mozzarelle, che di nuovo si mettono nell' acqua. Nelle campagne napolitane si tengono nella salamoja per poche ore se si vogliono mangiar fresche; ma volendosi conservare vi si tengono per due giorni. La loro forma è quasi ovale e si legano in mezzo con un giunco. Se ne fanno delle più grandi in forma quasi di fiasco, che si tengono nelle capanne de' pecorai ove si affumicano per mangiarle dopo del tempo e si chiamaro provature marzoline, come se ne fanno delle più picco-

cole delle prime, da regalare, che riescono più tenere e più delicate, dette uova di bufala. Queste dai bufalari romani dopo fatte si tengono nel latte finchè si mangiano, e le altre ordinarie nell' acqua fresca. Se si mangiano dopo qualche giorno si aspergono di sale.

Provenca, *Provinca*. V. *Clematide*.

Provino. E' questo un piccolo istrumento di artiglieria fatto quasi a modo d' un pistoletto destinato a misurare la forza della polvere. Pingeron ci dà la descrizione d' altro di questi strumenti inventato da Badington cittadino e cannoniere di Londra. Supponete, dice egli, un vaso cilindrico di metallo della capacità di una pinta d'acqua: un sifone metallico che dal coperchio d'una scatoletta di ferro comunichi alla parte superiore del vaso, e finalmente un secondo sifone che faciliti la comunicazione del fondo del vaso pieno d' acqua colla parte superiore d' un altro vasetto cilindrico di vetro o di metallo esattamente turato. Tutto questo apparato si salda a una tavola. Per farne uso, si versa una mezza pinta d'acqua nel vaso cilindrico e si riempie di polvere la scatoletta di ferro, che si avvita col sifone terminante nel vaso mezzo pieno d'acqua. Si accende la polvere per un piccol foro praticato verso il basso della capsula; l'esplosione comprime l' aria del sifone e del vaso d' acqua, e tal compressione sforza l'acqua a passare nel piccolo serbatojo vuoto per mezzo del sifone. Si svita quest' ultimo serbatojo e si pesa l'acqua che vi è discesa per confrontarla con quella che vien fatta discendere da egual dose di polvere d' altra qualità. Se l' ultimo serbatojo è di cristallo si potrà dispensarsi dal pesare ciascuna volta l' acqua: se si dividerà esattamente una linea verticale applicata al medesimo, i gradi a'quali si vedrà giungere l' acqua indicheranno la rispettiva forza delle polveri. In tal caso bisognerà aver

fatto un robinetto al vaso per poterne far colar via l'acqua dopo l'esperienza: si lascerà pure un piccol buco nella parte superiore del vaso grande per farvi entrar l'acqua.

Proverbj toscani pei contadini, i quali possono servir di precetti per l'agricoltura, tratti dal Corso d'agricoltura pratica del sig. proposto Lastri. L' antica sapienza orientale non in altro consisteva che in proverbj, enimmi e parabole, per mezzo dei quali passavano i precetti di padre in figlio e d'età in età. Quindi si raccolsero sotto un tal titolo i resultati dell' esperienza e della riflessione universale degli uomini, e il re sapiente dell' antichità ce ne lasciò un prezioso libro. Il metodo è il più sicuro per introdurre e mantener nel popolo i principj di certe scienze ed arti, i quali egli impara come per giuoco e tiene a mente colla massima facilità. Tralle scienze pratiche quella che più abbonda di tali detti sentenziosi e istruttivi dopo la morale è l' agricoltura, la quale essendo la più necessaria alla società è ancora la più antica, la più sperimentata e la meglio considerata. Nessuno però gli avea raccolti fin quì separatamente prima del sig. proposto Lastri, che per maggior comodo gli ha divisi in 3. classi, meteorologici, tecnici ed economici. Dopo di lui il sig. ab. Toaldo ne ha messo in serie i principali con aggiunta di qualche altro e li ha publicati con qualche osservazione nel Giornale astrometeorologico per l' anno 1793., che noi riporteremo anche in seguito. A tutti questi se ne potrebbero aggiungere molti altri de' quali non pochi sono già sparsi in questo dizionario, come all' articolo *Prato* ec. Alcuni sono espressi un poco diversamente in altri paesi, benchè nel fondo siano gli stessi. Noi ne aggiungeremo qualcheduno, con qualche riflessione. Quello però che si dee avvertire si è, che quei pro-
ver-

verbj, che hanno relazione ad un tempo determinato, non si debbono osservare dai coltivatori senza una discreta relazione alla già nota correzione Gregoriana, cioè piuttosto posticipando, che anticipando. Vi fu un tempo, in cui queste regole erano più corrispondenti e più vere; ma dopo che il Papa Gregorio XIII. nel 1582. corresse l'anno di 11. giorni e dovea correggerlo di circa 14. perchè di tanto era trascorso il computo solare, bisogna adoprarvi una certa cautela e circospezione. Un' altra avvertenza si è che i resultati delle osservazioni meteorologiche consacrati alla memoria de' posteri ne' proverbj ora divenuti assiomi, debbono esser creduti veri nel complesso di una serie d' anni, non in ciascheduno esattamente e a rigore. Non altro vuol dire un proverbio meteorologico se non che il più degli anni accade in quella maniera.

Proverbj meteorologici.

Se gennajo sta in camicia,
Marzo scoppia dalle risa.
(Se è caldo nel gennajo, nel marzo è tutt' erba.)

Gennajo secco,
Villan ricco.

Gennajo fa il peccato,
E maggio n' è incolpato.

Il gran freddo di gennajo, il mal tempo di febbrajo, il vento di marzo, le dolci acque d' aprile, le guazze di maggio, il buon mieter di giugno, il buon batter di luglio, le 3. acque d'agosto, con la buona stagione, vagliono più che il tron di Salomone.

Gennajo ingenera, febbrajo intenera, marzo imboccia, aprile scoppia, e maggio fa la foglia.
(Lo dicono i montanari della vegetazione de' castagni.)

Ferrajuzzo

E'

E' peggio di tutto.
(*E' mese critico più di qualunque.*)
Pioggia di febbrajo
Empie il granajo.
Se febbrajo non febbreggia,
Marzo campeggia.
(*Se febbrajo non è freddo, abbiam molte erbe nel marzo.*)
Per s. Maria Candelora
Se vien la pioggiarola,
Dell'inverno siamo fuora.
Se sole o solicello,
Noi siamo a mezzo il verno.
Marzo ferriere,
Morto è chi non rinviene.
Marzo
Non ha un dì come l'altro.
Tanto durasse la mala vicina,
Quanto dura la neve marzolina.
Se marzo non marseggia,
April mal pensa.
(*Si chiama marzeggiare l'alternativa di pioggia e sole.*)
Quando marzo va secco,
Il gran fa cesto, e il lin capecchio.
Il sol di marzo muove,
E non risolve.
Marzo, la serpe esce dal balzo.
Nel marzo un sole e un guazzo.
Aprile una gocciola il die,
E spesso tutto il die.
Aprile ogni giorno un barile.
(*Riguarda la pioggia.*)
Aprile
Quando piange e quando ride.

Ter-

Terzo aprilante,
Quaranta dì durante.
(*Si vuole che il dì 3. d' aprile faccia il prognostico d' altri 40. giorni successivi.*)
Maggio ortolano,
Assai paglia e poco grano.
Maggio asciutto,
Gran per tutto.
Maggio molle,
Lin per le donne.
Fango di maggio,
Spighe d' agosto.
Giugno la falce è in pugno bene,
Se non è in pugno bene, luglio ne viene.
Alla prim'acqua d' agosto,
Pover uomo, ti conosco.
(*Cioè è finito il caldo.*)
Di settembre,
La notte e il dì contende.
Alla luna settembrina,
Sette lune se le inchina.
(*La luna di settembre ci fa prevedere le sette altre che le succedono.*)
Dicembre
Piglia e non rende.
(*I semi stanno sotto terra senza nascere in tutto quel mese nei climi meno temperati.*)
Nè caldo, nè gelo
Non restò mai in cielo.
(*Presto o tardi viene il caldo, ed il freddo.*)
Sotto acqua fame,
E sotto neve pane.
(*Vedi all' articolo Presagio.*)
Quando le oche vanno al mare,
Piglia la vanga e va a vangare. Quan-

Quando le oche vanno in su,
Piglia la panca e siedivi su.
Tramontano scuro e scirocco chiaro,
Bada a te, marinaro.
(*Vedi lo stesso articolo* .)
La domenica dell' ulivo
Ogn' uccello fa il suo nido.
Se piove per la pasqua
La susina s' imborsacchia.
Quel che leva l' alido;
L' umido lo rende.
Quel che leva l'umido;
L' alido non lo rende.
Guai a quell' anno,
Che l' uccello non fa danno.
Dopo 3. nebbie
Acqua.
Quando il giuggiolo si veste,
E tu ti spoglia.
Quando il giuggiolo si spoglia
E tu ti vesti.
Quando il gallo canta a pollajo,
Aspetta l'acqua nel grondajo.
Se rannuvola sulla brina,
Aspetta l' acqua l' altra mattina.
Quando il sole insacca in giove,
Non è sabbato che piove.
(*Giove per giovedì : insaccare vuol dire andar sotto tra i nuvoli e vuol dire che piove fra tre giorni* .)
Quando canta il botto, (*la rana*)
Asciuga più in un dì che il verno in otto.
Quando la neve è alta come un mattone,
Il gran torna ad un testone.
(*Come l' altro di sopra, che la neve giova ai grani* .)
Arco balen da sera

Buon tempo mena.
Arco balen da mattina
Empie le mulina.
Arco balen di mattino,
Vento o acqua per camino.
Quando il tempo è reale,
Tramontan la mattina,
La sera maestrale.
Non fu pioggia senza vento,
Non fu vento senza acqua.
Prima il vento e poi la brina,
L' acqua in terra l' altra mattina.
Quando canta il cucco (*il cuculio*)
Un' ora bagna e l' altra è asciutto.
Sole d' alta levata
Non è di durata.
(*Se il sole indugia a mostrarsi vien coperto presto da nuvoli.*)
Per s. Benedetto
La rondine sul tetto.
Quando marino veglia,
O acqua, o nebbia.
Il buon dì si conosce da mattina.
Per s. Bastiano,
Sali il monte, e guarda il piano:
Se vedi molto, spera poco,
Se vedi poco spera assai.
Se vuoi la buona rapa,
Per santa Maria fia nata.
Per santa Maria,
Il marrone fa la cria,
(*A mezzo agosto.*)
Per s. Michele
La succiola nel paniere. (*La castagna.*)
Per santa Reparata L'uli-

L' uliva è invajata, *ovvero* inoliata.
Per santa Cristina
La sementa della saggina.
Per s. Valentino
Primavera sta vicino.
Per s. Urbano
Il frumento ha fatto il grano.
Per s. Barnabà
Il più lungo della sta.
Per s. Barnabà
L' uva viene e il fiore va.
Per s. Donato
Il verno è nato.
Per s. Martino,
Sta meglio il gran nel campo che al mulino.
L' estate di s. Martino
Dura 3. giorni ed un pochino.
Per s. Martino
La sementa del poverino.
Per s. Martino
Ogni mosto è vino.
Per s. Caterina
La neve alla collina.
Per s. Croce
Pane e noce.
(Le noci son mature alla s. Croce di settembre.)
Fino a santa Margherita
Il gran cresce nella bica.
La neve sant' Andrea l' aspetta,
Se non a sant' Andrea, a Natale.
Se non a Natale,
Più non l' aspettare.
S. Antonio la gran freddura,
S. Lorenzo la gran caldura;
L' uno e l' altro poco dura.

Se

Se piove per s. Lorenzo,
La viene a tempo:
Se piove per la Madonna
La è ancor buona:
Se per s.Bartolommé
Soffiale di dre.
Il dì di s. Tommé
Cresce il dì quanto il gallo alza il piè.
Per santa Lucia
I più corto dì che sia.
Se scirocco non stuzzica,
Il tramontan non buzzica.
Aria rossa,
O piove o soffia.
Aria rossa da sera
Buon tempo mena.
Ma se s' innalza,
Non le aver fidanza.
Quando monte Morello ha il cappello,
Villan prendi il mantello.
(*Monte Morello è a tramontana della città di Firenze; in Roma lo diciamo in estate di s. Pietro in Vaticano, che sta a ponente.*)
Seren fatto di notte
Non val tre pere cotte.
Sereno fatto di notte,
I sorci se lo mangiano.
La nebbia
Lascia il tempo che trova.
Cerchio lontano,
Acqua vicina.
(*Intendi del cerchio della luna detto alone.*)
Bruma oscura,
Tre dì dura.

Se

Se vien di trotto,
Dura più di otto.
Se ogni mese mangia carne,
Ogni sterpo mena ghiande.
Fave e mela
Coll' acqua allega.
Il fresco della state
Fa dolere il corpo d' inverno.
(*La state fresca promette scarsa la raccolta dell' anno dopo*).
Anno di neve,
Anno di bene.

Tecnici.

Chi vuole un buon agliajo.
Lo ponga di gennajo.
Se d' aprile a potar vai contadino,
Molt' acqua beverai e poco vino.
Chi vuole un buon rapuglio,
Lo semini di luglio.
Chi vuole aver del mosto,
Zappi le viti d'agosto.
Chi lavora la terra colle vacche,
Va al mulino colla puledra.
(*La quale porta poca soma*.)
Ara coi bovi,
E semina colle vacche.
Chi prima nasce,
Prima pasce.
(*Perciò semina piuttosto presto che tardi*.)
Presto per natura,
E tardi per ventura.
(*Le semente fatte tardi di rado corrispondono*.)
Chi vuol arricchire,
Basta avvitire. (*Cioè porre viti*.)

Chi

Chi semina fave,
Pispola grano.
(*La miglior caloria è quella delle fave.*)
Le fave nel motaccio,
Il gran nel polveraccio.
(*Parla di sementa.*)
Chi ha carro e buoi,
Fa presto i fatti suoi.
Quando vedi la nespola e tu piangi;
Che ell' è l' ultima frutta che tu mangi.
Chi fa le fave senza concio,
Le raccoglie senza baccelli.
Per andar scalzo e seminar fondo
Non arricchì mai uomo del mondo.
Rovo
In buona terra covo.
Il gran rado
Non fa vergogna all' aja.
Gran pesto
Fa buon cesto.
Poni i porri e sega il fieno,
A qual cosa la chiapperemo.
Chi vuole un lavor degno,
Assai ferro e poco legno.
(*Sia la vangheggiola lunga e pesante di ferro, che entri nel terreno*).
Solco torto,
Sacco dritto.
Tre cose vuole il campo: buon tempo, buon seme, e buon lavoratore.
La buona cantina
Fa il buon vino.
L' acqua è quella che fa l' orto.
Chi il suo campo ara innanzi la vernata,

Avanza di ricolta la brigata.
Chi semina nella polvere,
Faccia li granai di rovere.
(*Aspetti abbondante raccolta.*)
Vino nel sasso,
E popone in terren grasso.
Faccia chi può prima che il tempo mute,
Che tutte le lasciate son perdute.
A porco lento
Non toccò pera mezza.
(*Esorta alla sollecitudine nel lavorare.*)
Chi mal semina,
Mal raccoglie.
Quando piove o tira vento,
Serra l' uscio e stavi drento. (*Al cattivo tempo non si deve entrar ne' campi.*)
Chi fa e non custode,
Assai spende e nulla gode.
Chi vuol tutte le ulive,
Non ha tutto l' olio.
(*Perchè le coglie non ancora mature.*)
La gallina è bella e buona,
Di pel becco la fa le nova.
La buona greppia
Fa la buona bestia.
Chi vanga
Non la inganna.
Quando l' anno è bisesto,
Non por bachi e non far nesto.
Quando Natale è senza luna,
Chi ha due pecore ne venda una.
(*Perchè mancheranno i pascoli.*)
Di luna al primo marte
Si fanno tutte l' arte. (*Al primo martedì della luna nuova si può far tutto.*)

Chi

Chi pon cavolo d' aprile,
 Tutto l' anno se ne ride.
Quando mette la querciola,
 E tu semina la cicerchiola.
Vanga piatta poco attacca;
 Vanga ritta, terra ricca;
 Vanga sotto, ricca a doppio.
Chi vuole un pero, ne ponga 100.,
 E chi 100. susini, ne ponga un solo.
Chi vuole un buon potato,
 Più un occhio e meno un capo.
Chi lo beve,
 Non lo mangia. (*Il campo troppo vitato non può dare altro frutto.*)
Dice il porco, dammi, dammi,
 Nè mi contar mesi, nè anni.
Agli ulivi un pazzo da piè,
 Ed un savio da capo.
(*Intendi del governare e del potare.*)
Chi vuole ingannare il suo vicino,
 Ponga l' ulivo grosso e il fico piccolino.
Guai a quella estate,
 Che genera zucca, saggina e rape.
Loda il monte,
 E attienti al piano.
Non mi dare e non mi torre,
 Non mi toccar quand' io son molle.
(*E' la vite, che parla.*)
Leva da capo,
 E non da piè.
(*Del potare e governar l' ulivo.*)
Fammi povera,
 Che io ti farò ricco.
(*In proposito di potar le viti.*)

Terra nera buon pan mena,
Terra bianca tosto stanca.
Non v' è gallina, nè gallinaccia,
Che di gennajo uova non faccia.
D' ottobre
Il vin nelle doghe.
Gennajo operajo.
Gennajo ovajo.
Anno fungato,
Anno tribolato (*L' abbondanza de' funghi è cattivo segno di raccolta.*)
Secca annata
Non è affamata.
Per s. Piero
O paglia o fieno:
Chi vuole il buon bacato
Per s. Marco o posto, o nato.
Per s. Simone
La nespola si ripone.

Economici.

Se gennajo fa polvere,
I granaj si fan di rovere.
Quando gennajo mette erba,
Se tu hai grano e tu lo serba.
Mezzo gennajo,
Mezzo pane, mezzo pagliajo.
Marzo,
Chi non ha scarpe vada scalzo.
Di marzo
Ogni villan va scalzo:
D' aprile
Va il villano ed il gentile.
Aprile
Esce la vecchia dal covile.
Se mignola d'aprile.

Se

Va col barile.
Se mignola di maggio,
Va col saggio.
Se mignola di giugno,
Va col pugno.
(*Riguarda la raccolta dell' olio.*)
Nel mese di maggio
Forniscití di legne e di formaggio.
Chi dorme d' agosto,
Dorme a suo costo.
(*Per la vigilanza che bisogna avere ai campi in tempo di notte.*)
D' ulive, castagne e ghianda,
D' agosto ne dimanda.
Poco mosto,
E' vil d'agosto.
Se canta la cicala di settembre,
Non comprar grano da vendere.
(*Perchè vi è speranza di abbondante raccolta.*)
Mercante d' olio,
Mercante d' oro.
Mercante di vino,
Mercante poverino.
(*Perchè il vino è sottoposto a guastarsi.*)
Tante mute,
Tante cadute.
(*Corregge i padroni troppo facili a mutare i lavoratori e i vignajoli.*)
Can mogio,
E cavallo spiritoso.
L' occhio del padrone
Ingrassa il cavallo.
(*Il padrone veda da sè se si dia da mangiare al suo cavallo. V. Cavallo.*)
Chi non sa rubare, muri:

(*Avverte i padroni delle frodi che sogliono farsi nel rendimento dei conti delle fabbriche.*)

Piccion grossi e cavalli a vettura,
E' bravo chi la dura.
Casa fatta,
E terra sfatta.

(*Per chi vuol far buona compra.*)

Olio in principio, vino in mezzo,
E miele in fondo.

(*S' intende della parte più perfetta di tali generi quando si traggon dai vasi.*)

Chi fa di notte,
Si dipar di giorno.

(*Si dice del lavoro fatto a veglia.*)

Chi ha quattrin da buttar via,
Tenga le opre e non vi stia.
Alla vigna vacci,
E alla bottega stacci.
Avaro agricoltor non fu mai ricco.

(*Non diventa mai ricco chi risparmia spese utili.*)

Molta terra, terra poca;
Poca terra, terra molta.

(*La molta terra lavorata male equivale alla poca, e viceversa.*)

Cacio serrato,
E pan bucherellato:
Pane con gli occhi,
E cacio senza occhi.

(*Cioè formaggio spogliato di siero che suol trattenersi in piccole cavernette: pane ben impastato e battuto che prende molta aria e così fa dei vuoti.* V. *Pane.*)

Ogni prun fa siepe.
Chi mette il suo in sangue,
La sera ride e la mattina piange.

(*Le bestie delle stalle son sottoposte a molti pericoli;*

o anche s' intende del contadino, il quale con poca economia cena allegramente la sera tornato dal lavoro.)

E meglio dare e pentire,
Che tenere e patire.

Quattrin sotto il tetto,
Quattrin benedetto.

(Questi due proverbj si dicono della vendita spessa de' bestiami.)

E' meglio un beccafico,
Che una cornacchia.

(Riguarda la compra delle bestie magre.)

E meglio oggi l' uovo, che domani la gallina

Sulla gioventù non si fa mai male.

(Parlasi di bestiame.)

Chi non ha orto, e non ammazza porco,
Tutto l' anno sta a muso torto.

Genti assai fanno assai,
Ma mangian troppo.

(Si dice delle troppe persone a giornata.)

A tempo di carestia pan vecciato.

Chi affitta, sconficca.

Ogni cosa vuol la sua stagione.

Sperienza madre di scienza.

(Ciò è vero massime in agricoltura.)

Un fattore è fatto re.

Fammi fattore un anno,
S' io son povero, mio danno.

Figlio di fava, e babbo di lino.

(Le fave quando riscoppiano dopo il gelo danno il loro frutto: non così il lino.)

La segale fece morir di fame la comare.

(Perchè sta molto a maturare.)

La saggina ha la vita lunga.

(Sta molto sotto terra prima di nascere.)

Il buon lavoratore

Rompe il cattivo annuale.
Casa fatta e vigna posta,
Non si sa quant' ella costa.
Tral mal d' occhio e l' acqua cotta,
Al padron non gliene tocca.
(*Della raccolta delle fave* .)
Val più un vecchio in un canto,
Che un giovane in un campo.
Freddo e fame
Fan brutto pelame.
O di paglía o di fieno
Il corpo ha da esser pieno.
Il contadino ha le scarpe grosse,
E il cervel sottile.
Con un par di polli
Si compra un podere.
(*Lo dicono i contadini della facilità di passare da un padrone all' altro* .)
Quando il grano è nei campi,
Egli è di Dio e dei santi.
Non si vidde mai capra morta di fame.
(*Perchè abboccano ogni cosa* .)
Dal campo
Ha da uscir la fossa.
(*Lo dicono i contadini della compensazione* .)
Vanga e zappa non vuol digiuno.
Carestia aspettata, non fu mai.
Una rondine non fa primavera.
Fare a lascia podere.
(*Strapazzare il podere come chi lo deve lasciare* .)
Chi di gallina nasce avvien che raspi.
Nè di tempo, nè di signoría.
Non ti dar malinconía.
Nè mulo, nè mulino,
Nè signore per vicino,

Ne

Nè compare contadino.

(*Si dice perchè il mulo tira calci, il mulino fa continuo rumore e infarina, il signore ti toglie, il contadino ti chiede.*)

Osservazioni del sig. ab. Toaldo sopra alcuni proverbj.

GENNAJO.

Ecco la qualità dei mesi per una buona annata: *il gran freddo di gennajo, il mal tempo di febbrajo, il vento di marzo, le dolci acque di aprile, le guazze di maggio, il buon mieter di giugno, il buon batter di luglio, le tre acque di agosto, con la buona stagione, vagliono più che il tron di Salomone*. Ma il trono di Salomone, come quello del gran Mogol, è unico; e un consenso tale di mesate io dubito che in un secolo appena una volta si verifichi: s' intenderà d' una approssimazione. Per altro in 10. anni s' incontrerà appena una o 2. annate buone.

Ora le qualità del mese di gennajo buone o ree, sono queste:

Se gennajo fa polvere,
I granai si fan di rovere.
Gennajo secco, villan ricco.
Anno di neve, anno di bene.
Sott' acqua fame, sotto neve pane.
Quando gennajo mette erba,
Se tu hai grano, e tu lo serba.
Per s. Bastiano
Sali il monte e guarda il piano:
Se vedi molto, spera poco;
Se vedi poco, spera assai.

Quindi il magistrato della provisione di Firenze al fine di gennajo andava sulle mure o sulle torri a veder la campagna: se era spoglia, stava quieto; se verde, facea provisioni. Il fondamento di tutto questo è, che essendo il verno umido e tepido, li semina

ti e le piante col muover de' succhi germogliano e si spossano, generandosi inoltre nelle terre vermini e tutte le razze di male erbe. All' opposto il freddo fa dormire le piante e la neve le difende dal freddo e ritiene gli spiriti dentro la terra per la primavera.

Umida solstitia, atque hyemes optate serenas Agricolæ...

dicea Virgilio, e caratterizzò la qualità delle stagioni: *estate umida e calda, inverno asciutto e freddo.*

Sant' Antonio gran freddura,
San Lorenzo gran caldura,
L' uno e l' altro poco dura.

Questi infatti sono gli apici delle stagioni, del sommo freddo e del sommo caldo, e però non possono che tornare addietro.

FEBBRAJO.

Ferrajuzzo peggio di tutto.
Se febbrajo non febbreggia,
Marzo campeggia.
Pioggia di febbrajo empie il granajo.
Per s. Maria Candelora
Se vien la pioggiarola,
Dell' inverno siamo fuora;
Se sole, o solicello,
Dell' inverno siamo al mezzo.
Sole micante
Die purificante
Pejor erit hyems quam ante.

De' quali proverbj non saprei addurre una ragione chiara. Si potrebbe forse pensar così; il 2. di febbrajo divide presso a poco l' inverno per metà; e dovendosi divider l' anno in 8. stagioni partendo per mezzo le 4. grandi, le quali per lo più cambiano il tempo, se la prima me-

metà del verno fu serena tutta sino alla Candelora, sarà d' aspettarsi che il freddo e il mal tempo si sfoghi in febbrajo, perchè *nè caldo, nè gelo non restò mai in cielo*. Così gl' Inglesi hanno un proverbio per il giorno di s. Mattia;

Mattia se trova il gelo lo discioglie,
Se non lo trova, credi, lo raccoglie.

MARZO.

Se marzo non marzeggia,
April mal pensa.

Per la indicata ragione; se non sono nevi, pioggie, venti in marzo, saranno in aprile con pregiudizio della campagna.

Non intendo poi quest' altro proverbio;

Tanto durasse la mala vicina,
Quanto dura la neve marzolina.

Vorrà forse dire, che la neve di marzo dura poco; e così si vorrebbe del tristo vicino, che veramente è una gran disgrazia.

Quando marzo va secco,
Il gran fa cesto, e il lin capecchio.
Il sol di marzo muove e non risolve.

Quindi facili gl' infreddamenti pigliandosi senza cautela il sole.

Per s. Benedetto la rondine sul tetto.

In questo mese succede l' equinozio di primavera, intorno il quale è solito farsi sentire il tuono, che si chiama *tirar di primavera*; e la luna nuova e piena vicina, se l'una e l'altra consente nel vento e nel tempo, è solita determinare la qualità di 3. o anche di 6. lune susseguenti; siccome fa quella di settembre. La luna di marzo per lo più è la luna pasquale. E'un proverbio; *se non piove su l' olivo, piove sulle ova*; e la ragione sa-

sarà, che tra l' olivo e Pasqua cade il plenilunio, il quale probabilmente cambia il tempo. A questo si può riferire la condizion dell' Ascensione, la quale, succedendo 40. giorni dopo la Pasqua, ha sempre vicino un novilunio; e perciò va soggetta al mal tempo, pioggia o vento; ragione per cui di rado a Venezia può uscire il Bucintoro per lo sposalizio del mare in quel dì. Corre un altro proverbio:

Se piove il dì della Scenza,
Si perde la semenza.

Questo non potrebbe intendersi se non quando l' Ascensione viene tardiva alla fine di maggio, nel qual tempo fiorendo il formento resta esso pregiudicato dalle pioggie.

Il sig. proposto Lastri porta questo proverbio che non saprei spiegare.

Se ogni mese mangia carne,
Ogni sterpo mette ghiande.

Il senso letterale par che sia questo: se quaresima lascia qualche giorno di marzo libero, o in principio o in fine, cioè quando viene assai bassa o assai alta, l'annata sarà feconda d' ogni prodotto. Non saprei addurne cagione. E prima quanto al fatto, avendo incontrato in questi ultimi quaranta anni, fino al 1793., queste Pasque, *alte*, *che sono sette*, e le *basse*, *che sono undeci*, in tutte 18., trovo che sono 7. annate abbondanti, e queste per lo più colle alte, 5. mediocri e 6. scarse; onde neppure il fatto è vero, e il proverbio è come quelli di s. Gorgon, di s. Gallo ed altri giorni critici che non hanno verun fondamento. Superfluo è dunque indagar la ragione di un fatto che non è vero niente. Se ragione vi fosse, sarebbe o nella combinazione delle lune con alcune stelle o della luna pasquale con l' equinozio; in quanto questa luna equinoziale schivan-

vandone la impressione inducesse una qualità temperata nelle lune susseguenti: ma prima il nome della luna pasquale è creato da noi, non dalla natura. Dipoi, se la luna pasquale è bassa, il plenilunio cade vicinissimo all' equinozio; se alta, vi si congiunge la luna precedente. Dipoi, la riuscita del frumento dipende, come si è veduto, spezialmente dalla qualità dell' inverno, col quale nulla ha che fare nè la quaresima, nè la luna qasquale. Ma è vano occuparsi in cose fantastiche.

APRILE.

Ogni giorno ne manda un gran barile.
Aprile una gocciola il dic.

Ciò riguarda la qualità piovosa e desiderata di questo mese.

Chi vuole un buon bacato,
Per s. Marco o posto, o nato.

S' intende de' bachi da seta.

Se mignola d' aprile, va col barile,
Se mignola di maggio, va col saggio,
Se mignola di giugno, va col pugno.

S' intende delle olive.

Il sig. próposto Lastri mette quest' altro proverbio;

Terzo aprilante, quaranta dì durante.

Si vuole, dice, che il dì 3. d' aprile faccia il pronostico per altri 40. giorni successivi: lo stesso diciamo noi del giorno di s. Gallo, 16. ottobre. Non vedo ragione nè per l' uno, nè per l' altro; poichè se si vuole l'influenza di qualche stella, è cosa immaginaria o per noi inesplicabile. Se si riguarda l' equinozió; il 3.d'aprile succede 12.giorni dopo quel di primavera; il 16. ottobre, giorni 23. dopo quel di autunno. Supponiamo i proverbj nati nel secolo XIII. quando la nostra

na.

nazione e lingua cominciò a prender forma; sarebbero per il primo giorni 20; per l'altro 30. circa: ancora per ragion della luna o del sole, molto meno delle stelle, non si vede fondamento di questo detto.

MAGGIO.

Maggio ortolano,
Assai paglia, e poco grano.
Maggio asciutto gran per tutto.
Maggio molle, lin per le donne.
Fango di maggio, spighe di agosto.
Santa Croce, se piove manca la noce.

Forse non è detto che per la rima, come in altri; forse in quel torno la noce lega il frutto, e se piove lo perde; come il fico, per il giorno di s. Giorgio. V. *Noce*.

GIUGNO.

Giugno la falce in pugno;
Se non è in pugno bene, luglio ne viene.
Per s. Barnabà.
Il più lungo della sta.

Era vero già 300. anni avanti la correzione del calendario.

Per s. Barnabà
L'uva viene, e il fiore va.

In giugno succede il solstizio di estate li 21; che colla conversione del sole e dei venti, può per 3. mesi, colla nuova e piena luna vicina imprimere un dato tuono alla stagione.

LUGLIO.

Alla fine di luglio entra il sole nel segno di leone, vengono i giorni canicolari, estuosi, affannosi per il cumulo de' vapori, nella seconda parte della state, con pericolo connesso di malattie: il 18. giorno più caldo dell' anno.

Il

Il fresco della state, fa dolere il corpo d' inverno. Perchè significa anno scarso.

AGOSTO.

Cominciano le guazze abbondanti; benchè si faccia sentir qualche colpo gagliardo di caldo a s. Lorenzo, s.Rocco, anche a s.Bartolomeo; però è più vero che la *prima buona pioggia d' agosto, rinfresca il bosco*; e le mattine per le notti allungate son sempre fresche.

Se piove a san Lorenzo, la viene a tempo.
Se piove per la Madonna, l' è ancor bona;
Se per s. Bortolamè, soffiale di dre.

Credo non vi sia bisogno di spiegazione.

SETTEMBRE.

La luna settembrina
Seco sette ne strascina.

Questo proverbio l' abbiamo spiegato sopra in marzo: se non si verifica per 7. lune, ha per lo più luogo per 3. sino al solstizio d' inverno. Il giorno di s. Gorgon è osservato nel veneziano: quando piove minaccia un autunno tutto piovoso; ma se anche sia sereno, non è da fidarsi.

Se canta la cicala nel settembre,
Non comprar grano da vendere.

Poichè un settembre asciutto e caldo fa maturare e governar ogni frutto, preparar le terre per la semente. In questo mese sono le tempore d' autunno: il popolo per proverbio nomina *le Pioggie delle tempore*. In fatti cadono vicine dell' equinozio che combinandosi colla nuova o piena luna porta sensibile alterazione di tempo. Quasi lo stesso è delle altre tempore sempre vicine o all' equinozio o ai solstizj.

V' è anche il proverbio delle *Fiumane di s. Michele*, per

per la stessa ragione dell' equinozio. Le *Pioggie de' morti*, ai primi di novembre possono frequentemente verificarsi per esser allora la seconda parte dell' autunno, quando si passa dal caldo, sotto il temperato, al freddo, col levar acronico o sia serotino delle plejadi.

OTTOBRE.

D' ottobre, il vin nelle doghe.
Per s. Simone la nespola si ripone.
Quando il giuggiolo si spoglia, e tu ti vesti.
Quando il giuggiolo si veste, e tu ti spoglia.

Circa la metà d' ottobre cascano le foglie del giuggiolo ne' paesi meno temperati, in Roma cadono in novembre; e quella è la stagione di seminare e di coprirsi più di panni e viceversa. Del giorno di s. Gallo abbiamo detto.

NOVEMBRE.

L' estate di s. Martino
Dura tre giorni ed un pochino.
Per s. Martino, la sementa del poverino.

Secondo però i terreni, e l' esposizione.

Per s. Martino ogni mosto è vino.
Per santa Caterina la neve alla collina.

DECEMBRE.

Per santa Lucia, il più corto dì che sia.

Era vero già 400. anni sono.

Per il dì di s. Tomè,
Cresce il dì, quanto il gallo alza il piè.

Dopo la correzion del calendario che taglia 11. giorni, ciò sarà vero per l' Epifanía.

Prugna. Frutto del prugno. V. *Prugno*.

Prugno, Pruno, Brugno, Susino, lat. *Prunus*, fr. *Prunier*. Si distinguono 2. sorte di prugni, uno dimestico, l'altro selvatico. De' pruni dimestici varie sono le specie, tutte

per lo più un anno sì e l'altro no danno frutta differenti nella figura, nel colore e nel sapore. I fiori de' pruni sono rosacei, ed a questi succedono delle frutta sugose che differiscono nel sapore secondo le specie. Le foglie di questi alberi sono semplici, quasi ovali, dentate negli orli, rilevate al di sotto di nervature, solcate al di sopra, che stanno alternativamente attaccate ai rami. Il pruno è un albero che si moltiplica coll' innesto, col nocciuolo o mandorla, e coi rigetti che escono da' selvatici. Si può innestare sopra ogni sorta di pruni, come sul ciliegio, sul pesco e sul mandorlo. Il damaschino nero porge i calmoni più frequenti d'ogni altro, ed è migliore per innestarsi tanto per la durata, quanto per la dolcezza del legno. Si innestano a fessura ed a scudetto. V. *Innestare*, *Frutto*. Si possono aver de' rigetti che producono frutta assai buone e che non abbiano bisogno d' essere innestati. Non fa di mestieri altro che innestare un dimestico sopra un selvatico, ma assai abbasso. Quando l'innesto abbia preso vigore si fa piantare profondamente sotterra, ed allora egli pullula alcune radici all' orlo dell' inserzione dell' innesto, ed in tal guisa si ha un pruno, i cui rigetti produrranno delle buone prune. Il pruno desidera una terra più secca che umida, e più sabbiosa che forte. Per altro codest' albero alligna dappertutto, cresce e pullula di molto. In terre forti tarda molto a fruttificare. Linneo non ha fatto che un solo genere de' pruni, cerase, albicocco ec. Molte sono le specie delle prugne. Le damaschine sono fralle altre prugne le più stimate, e queste pure sono di vario colore: sono pavonazzette o morelline, altre sono verdastre, e verdacce o verdacchie si chiamano da noi: frutto saporito, sugoso e così sano che si dà per conforto ai malati a' quali toglie egregiamente la sete. Note erano queste all' antichità non meno che certe prugne

gialle tonde, che torla d' uovo si chiamano, dagli antichi chiamate *Pruna cerea*.

Pruno selvatico, Vepre, Spino nero, Acacia nostrale, Prunus silvestris, C.Bauh. *Vepres, Prunus spinosa*, Linn. fr. *Prunellier, Prunier sauvage*. Quest' è un arbusto spinoso ed assai folto di rami duri, comunissimo nelle siepi. Le sue foglie sono in forma di lancia, dentate, di sapore astringente. I suoi fiori sono rosacei, bianchi, un poco odoriferi ed assai numerosi. A questi succedono certe piccole frutte, meno grosse delle ciliege ordinarie, verdi prima che sieno mature, e mature sono d' un turchino carico. La medicina si serve delle foglie, della scorza e del frutto ed acerbo e maturo di quest'albero; di quelle facendone rimedj astringenti, e di questo immaturo spremendone il sugo, il quale ridotto denso a forza di fuoco si denomina acacia nostrale: i frutti maturi e i fiori sono lassativi. I ragazzi mangiano questi frutti selvatici, i quali macerati dal gelo non sono così disgustosi, a cagione di un sapore aromatico che acquistano. Alcuni contadini dopo aver fatte seccare le prugne selvatiche al forno levano loro l' osso e le schiacciano. Rendono un liquore aspro sì, ma che mescolato con acqua dà ad essa qualche sapore. Qualche svedese si serve del sugo di queste prugnuole per colorire il vino e dargli un sapore d'ammandola amara. Ma questo stesso frutto verde ancora e acerbo s' impiega vantaggiosamente in altri usi domestici: intero si mangia a guisa d' ulive dopo averlo fatto macerare per qualche tempo nella salamoja: pesto e messo nel vino guasto o come suol dirsi rivoltato, lo ristabilisce; e finalmente distillato a bagno maría produce anche un aceto fortissimo. Questo medesimo prugno selvatico serve a maraviglia per le fratte, difendendo assai bene colle sue spine i campi dalle bestie e provedendo anche della legna; se

se egli sia a fior doppio serve di buona decorazione ai boschetti di primavera ne'giardini e si lascia tosare senza detrimento; ma ha il difetto di stendere un poco troppo le sue radici e gettare da quelle dei frequenti polloni, che ingombrano ed occupano gran tratto di terreno. Riesce più vantaggioso adoprandolo nelle fratte o siepi di spini secchi, ove più d' ogni altro resiste lungamente alle ingiurie de' tempi. V. *Siepe*. Havvi un altro pruno, che i Francesi chiamano *Prunier de cerisette*, che fiorendo assai per tempo abbellisce il giardino prima d'ogni altro. Altri di questi alberi anche dimestici fiorendo d' estate hanno luogo ne'boschetti di tale stagione.

Le radiche di prugno servono ai lavoratori d'intarsio o falegnami di sottile ad altri; essendo allora che sono giovani di un bel rubicondo, e facilmente levigabili e suscettive di un bel lustro. Perdono però il loro pregio divenendo vecchie, divenendo scabre e groppose ed annerendosi. Il legno di pruno sarebbe migliore per mettersi in opera se non perdesse col tempo il suo bel colore. Con una vernice si potrà togliere a lui questo difetto. Egli è assai duro. Si conservano le prugne verdi portando un ramo intero di pruno colle sue frutta a casa e conservandolo appeso al solajo in una camera oscura. Questo frutto per lo più non ha verun odore, ma peraltro piglia tutti gli odori di quei fiori che ad un accurato credenziere piaccia di dargli; e vi fa bene il gelsomino catalogno ed il tuberoso, e la rosellina bianca moscadella. Si fanno seccare le prune o al forno od al sole e si mandano conservate in iscatole lontano dall'umido. Si siroppano e si conservano all' acquavite. Si adoprano le brugne secche per condimento dei ragù, e nei ripieni delle pollerie ec. Sono particolari le prugne d' Amelia.

Metodo di seccare le prune a Brignoles in Provenza.

del sig. Ardoin. Ad ogni sorta di pruna purchè ben matura e dolce può farsi la preparazione che esporremo, ma a Brignoles, paese ove se ne fa considerevol commercio, si preferiscono a tutte le altre specie quelle prune bianco-verdastre con macchiette rosse, di grossezza mediocre e quasi tonde, che i Francesi chiamano *perdigron blanc*, pernicone bianco. Nei paesi caldi colgonsi i frutti verso la fin di luglio, e si continua finchè se ne ha. Non si colgon se non verso il mezzo dì e per coglier le sole prune mature scotesi leggermente l' albero, ripulendole nel raccoglierle e mettonsi in un cestino ove si lasciano tutta la notte. Quando sono al punto di giusta maturanza premonsi fra l'indice e il pollice, e se ne stacca il picciuolo o peduncolo facilmente. All' indomani se bella e asciutta è la giornata se ne stacca coll' ugna del pollice, senza adoperar nessun altro istrumento, la pelle tutta; e a misura che sono spogliate, le prune mettonsi su un piatto asciugandosi di tanto in tanto in asciutto e polito pannolino le dita. Le prune così spellate s'infilzano su bacchettine di vimini lunghe all' incirca un piede, grosse quanto una penna da scrivere e appuntate alle 2. cime, in maniera però che una pruna non tocchi l' altra. Con paglia di segale fannosi delle treccie lunghe da 8. a 10. piedi, che appendonsi all'alto a cordicelle o pertiche orizontali distanti un piede scarso l'una dall'altra, cosicchè possano conficcarsi nelle 2. treccie le 2. estremità delle bacchette colle prune; e separate fra di loro in modo che sebbene vengano un po agitate dal vento non abbiano a toccarsi. Si lasciano così per 2. o 3. giorni al sole, ma pria di sera chiudonsi in luogo asciutto, e non rimettonsi all' aria che a sole alzato. Al terzo giorno staccansi le prune dalle bacchette, e se ne fa uscire il nocciuolo dalla parte del picciuolo e comprimendole fra le dita, Stendonsi allora al sole

le su graticci o tavole di canne per 8. giorni, ritirandole al coperto alla sera. Si stiacciano colle dita in modo che restino tonde e rimettonsi allo stesso modo su graticci, e vi si lasciano finchè siano sufficientemente secche, il che si conosce al vederle staccarsi dalle canne, quando la tavola si scuote e dal non più attaccarsi alle dita quando si toccano. Mettonsi allora in casse foderate di carte e coperte con pannilani, e tengonsi in armadj ben asciutti, non cavandole che per formarne quelle scatolette tonde che vendonsi in commercio. Alcuni lasciano alle prune il nocciuolo, e invece di stiacciarle danno loro una figura ovale lunga a foggia de' datteri. La cura principale si è di far sì che mai non prendano umidità; altrimenti anneriscono.

Prune nell' acquavite. Sceglicte delle prune della miglior qualità e ben mature, bucatele per tutto con uno spillo e gettatele nell' acqua bollente; subito che le vedrete venire a galla, levatele dal fuoco e ponetele immediatamente nell' acqua fresca, di dove le caverete quando saranno ben raffreddate per metterle a sgrondare in uno staccio. Nel tempo che sgronderanno fate chiarire dello zucchero in una proporzione relativa alla loro quantità, ed essendo chiarito ed ancora bollente mettetevele e fategli prendere 4. bollori coperti; dopo ciò levate il calderotto dal fuoco, toglietegli la schiuma e versate le frutte ed il siroppo in una terrina. Lasciate riposare il tutto sino al giorno dopo e poi rimettete il siroppo senza le frutte nel calderotto, e dopo avergli fatto prendere 7. o 8. bollori gettatelo sopra esse nella terrina. Il terzo giorno mettete insieme nel calderotto tanto il siroppo che le frutte, e dopo averli fatto fare una dozzina di bollori coperti, ritiratelo dal fuoco e levatene la schiuma se è necessario; lasciatelo un poco raffreddare, ed intanto disponete le vostre susine nel va-

Q 3 so,

so, mescolate nel siroppo altrettanta quantità d' acquavite e versate il tutto sopra le medesime. Queste galleggeranno per qualche tempo, ed allorquando si precipiteranno al fondo sarà tempo di mangiarle.

Altra maniera di confettare la mirabella, e la regina claudia nell' acquavite. Scegliete la quantità che vi piace di prune mirabelle, o regine claudie, le une e le altre perfettamente mature, e strofinatele leggermente con un pannolino; pesatele, e per ciascuna libbra di esse prendete la quarta parte di zucchero che farete chiarire ed in seguito cuocere a gran perla. Allora mettete le frutte nel siroppo, fate loro prendere 2.o 3.bollori al più, rivoltandole adagio adagio collo schiumatojo; di poi levatele più sollecitamente che vi sarà possibile e ponetele o in uno staccio, o in piatti, o ancor meglio nell' istesso vaso. Essendo il siroppo raffreddato per metà, aggiungetevi l' acquavite con la solita proporzione, dimenate bene la mescolanza e versatela sopra di esse nel vaso che voi chiuderete bene con sughero, e poi con carta pecora ammollata. Queste frutte preparate secondo questa ricetta si conservano 2. anni.

Coltura de' pruni. Si possono avere dal seme; ma oltre l' essere un affare un po lungo non si è mai sicuro di avere il medesimo frutto; anzi succede ben di rado che il frutto sia della medesima bontà. Perciò la via dell' innesto è la più sbrigativa e la più sicura. Un galantuomo stanco di coltivare una spalliera di persici teneri, gli inserì tutti con prugne. In 4. anni ebbe tutto il muro coperto e frutta in abbondanza. Ama questo frutto più la spalliera che il campo aperto, e si contenta anche dei luoghi adugg ati e delle fredde esposizioni dove poche altre piante allignano. I prugni stendono di molto le loro radici e producono varj rampolli e barbatelle; ma siccome esse nascono da un selva-

vatico sono selvatiche anch' esse. Se col metodo insegnato di sopra aveste un albero tutto dimestico, dalle di lui radiche verrebbono de' polloncelli i quali sarebbono della specie medesima. Se avete a trapiantare un pruno, ciò fate d'autunno. Quest'albero è soggetto al canchero ed alla gomma che alterano il sugo e si può lor togliere in qualche maniera. V. *Gomma*. Per mantenerlo sano, bisogna lasciare che si sfoghi in rami a suo piacimento, piagarlo col taglio meno che si possa; avendo solo avvertenza di toglierli d' intorno la gomma, il musco, il legno morto e levare soltanto il legno falso ed il difettoso, attortigliato ec. e per rianimare un poco l'albero bisogna di tempo in tempo scoprire le radiche e spandervi dell' urina di porco ec. E quando si vede che la pianta comincia a dar indietro, del che se ne accorge quando si vede la pianta andar tutta in piccoli ramoscelli, allora deve scapezzarsi tutta tagliando ogni ramo ed anche i maestri 4. dita sopra la forcella od inforcatura, acciò faccia una testa nuova più forte dell'antica; oppure per farla più breve, tagliar si deve sopra l' innesto, acciò sorga un altro pedale o ramo maestro e tutto rinnovisi l' albero. Quando un prugno languisce o rende poco frutto, Palladio consiglia versar sulle radiche metà acqua e metà feccia di vino, oppure vecchia urina d' uomo mescolata con parte eguale d'acqua, ovvero ceneri di legna particolarmente di sarmenti di vite. Io stimo che ogni sorte di letame farà il medesimo effetto.

In due quadri della real villa di Careggi le cui copie sono nel gabinetto fisico reale di Firenze, sono dipinte coi loro nomi molte specie e varietà di prugne già coltivate in Toscana, che possono servire di lume ai dilettanti e fruttajuoli. 1. Catalana. 2. Moscada. 3. S. Piere. 4. Maglionese. 5. Perniconcine. 6. Diaccioline.

ne. 7. Diaccioline bianche. 8. Brugnole bianche. 9. Prugnole. 10. Del cuore. 11. Asinacce. 12. Pernicone romane. 13. Diacciolone. 14. Agostine. 15. S. Jacope. 16. Albicocche. 17. Semiane. 18. Imperiali. 19. Buon bocconi. 20. Buon bocconi bianche. 21. Di Spagna. 22. Della crocetta. 23. Dell' imperatore. 24. Zucchina di Bologna. 25. Zucchina bianca. 26. Imperatore romane. 27. Gialline. 28. Zucchina bianca. 29. Pernicona bianca. 30. Amoscine. 31. Porcine. 32. Pernicone. 33. Diacciole. 34. Ciliegia. 35. Salvatica. 36. Di Spagna bianca. 37. Dei Miccieri. 38. Del fiore. 39. Catelane. 40. Moscada. 41. Pescaccia. 42. Del pini. 43. Verdacchie. 44. Mosca della francese. 45. Santa Monica. 46. Dommasca. 47. Amoscine dommasche. Il sig. proposto Lastri a tal catalogo soggiugne, che la miglior prugna o susina di tutte è la regina claudia, la quale è di color verde nella sua maturità, di figura rotonda e di sapore oltre modo grato. Evvi un' altra prugna detta la *bricalio*; alcuni la credono migliore della regina claudia. Vi è pure l'altra piccola venuta parimente di Francia, di ottimo sapore e si chiama mirabella. Altra tardiva di color rosso, alquanto lunga di figura e che ha un ottimo sapore, è quella che si chiama di Granata. Ma di alcune di queste se ne ha qualche notizia di più dal catalogo dell' ab. Riccomanni già citato per le mele, le pera e le persiche, e da intendersi anche con modificazione del clima di Savoja del quale parla, relativamente al nostro. 1. La *susina-albicoccata*. La pianta è grande; il suo frutto è più lungo di quello della piccola regina claudia; la pelle è verdastra, tinta di rosso dalla parte esposta al sole; la carne è gialla, il sugo moscato ed abbondante quando è maturo, lo che accade circa la fine d'agosto; la sua bontà si approssima al-

alla regina claudia. 2. La *bonne*; si raccoglie 2. vol-l'anno, una dopo l'altra; il suo frutto è d'un verde chiaro e passabilmente buono. 3. La *damascena violetta primaticcia*. E' stimata perchè è precoce, cominciandosi a mangiare nei primi giorni di luglio. 4. La *grossa damascena ovale*. La pianta è grande e vigorosa; ma i fiori sono soggetti a spargersi, in ispecie quelli delle piante più alte; la carne è bianca, la pelle di un violetto carico freschissimo: questa prugna sarebbe eccellente, se la pelle non le comunicasse un poco di agretto; la sua maturità è alla metà di luglio. 5. La *damascena d' Italia*. La pianta è vigorosa; la pelle freschissima ed un violetto chiaro che imbruna allorchè matura; la carne è più verde che gialla, il suo sugo è zuccarino e di buon gusto. Si mangia in agosto. 6. La *dama Aubert*, ossia la *grossa lussante*. Questa pruna mostruosa non è atta che per le conserve; matura in settembre. 7. L' *imperiale violetta*. E' d'una grossezza mezzana, lunga ed aguzza, la pelle d'un bel violetto freschissimo; la carne consistente e dilicata, gialla dalla parte esposta al sole e verde dall'altra; il sugo è molto dolce per una prugna che non matura se non che in ottobre. 8. *Imperiale mirabelle*. L'albero è di altezza mediocre, ma molto folto; il frutto non è molto grosso; la pelle diviene di color d'ambra e picchiata di rosso quando il sole la fa maturare nei primi giorni di agosto. Questa prugna è preferibile a tutte le altre per confettarla atteso il profumo che le dà lo zuccaro. 9. La *diacinta*. La pianta è vigorosa; il frutto grosso ed allungato, la pelle freschissima e d'un violetto chiaro, la carne gialla, il sugo gustoso per un tenue agretto; matura nel principio di agosto. 10. L' *imperatrice violetta*. E' acuta nelle 2. estremità; la pelle d' un bel violetto freschissimo, la carne compatta

ta e dilicata, in parte gialla ed in parte verde; il suo sugo è passabilmente dolce; matura in ottobre. 11. La *prune monsieur*. La pianta è vigorosa e dà molte frutta; la pelle di un bel violetto, sottile, e si stacca facilmente dalla carne, che è gialla ed assai fina; il sugo è un poco insipido quando l' albero non è piantato in terreno leggiero e ad una esposizione calda. Questa prugna è non solamente apprezzabile per la sua bellezza; ma ancora perchè si mangia nel mese di luglio. 12. La *mirabelle doppia*, o *drappo d'oro*; il frutto è piccolo e quasi della forma della piccola regina claudia; la pelle è fina picchiettata di rosso; la carne gialla e liquefattiva, il sugo zuccarino d' un finissimo gusto. Si mette nel rango delle buone prugne. 13. Il *pernicione bianco*. I fiori cadon facilmente quando la pianta è esposta a tutti i venti; il frutto non è molto grosso; la pelle è d'un verde giallastro picchiettato di rosso all'esposizione del sole; la carne d'un bianco verdastro; ed il sugo zuccarino quando ha acquistata la sua maturità nei primi di settembre. 14. Il *pernicione violetto*: lega difficilmente quando non è situato in spalliera; la pelle è d' un bel violetto tirante al rosso con il fiore di color quasi di argento con qualche piccolo punto giallo; la carne dilicata e d' un verde chiaro, il sugo zuccarino e d' un gusto profumato. Matura in agosto. 15. Il *pernicione rosso*. I fiori sono in questo meno soggetti a cadere; il frutto più grosso del pernicione bianco: la pelle d' un bel rosso tendente al violetto sparso di piccoli punti rossi; la carne gialla e verde dalla parte esposta all' ombra, fina, consistente; il sugo abbondante e dolcissimo. Questa prugna merita la preferenza sopra un gran numero delle altre; matura in settembre. 16. La *reale di Tours*. La pianta è bella ed i suoi fiori ritengono molto bene il frutto, la di cui pelle è d' un vio-

violetto poco carico e seminato di piccoli punti gialli; la carne è d' un verde giallastro, sottile; il sugo zuccarino e più rilevato di quello della prugna monsieur a cui è ancora preferibile; matura in luglio. 17. La *grossa regina claudia*, o sia *delfina spaccata buona*. La pianta comunemente carica molto, il frutto è grosso, tondo, stiacciato nelle 2. estremità; la pelle è verde, sottile, marcata di macchie bigie, colorita di rosso dalla parte esposta al sole; la carne è d' un verde giallastro sottilissima, dilicatissima, liquefattiva senza esser floscia; il sugo è abbondante, zuccarino e d' un gusto eccellente. E' preferibile a tutte le altre; e si mangia in agosto. 18. La *pruna svizzera*. La pianta è grande e fertile; la pelle d'un bel violetto freschissimo; la carne d' un giallo chiaro dalla parte esposta all' ombra; il sugo abbondante, d' un gusto dilicato e gradevole. Matura in agosto e dura molto tempo.

Prugnuolo, *Spinarolo*, *Fungo vernale*, *Fungo di primavera*, lat. *Fungus vernus esculentus*, *Fungus pileolo rotundiori*, Tourn. *Fungi verni & esculenti*, G. Bauh. fr. *Mousseron*. Fungo regalatissimo e forse il più piccolo fra i funghi eduli. Fresco è di un sapore straordinariamente dilicato, e secco dà l' anima ad un ragù col suo odore. Si trovano di primavera in luoghi ombreggiati, e fra i pruni e le spine, onde prugnuoli, e spinaroli son detti. Vengono a fior di terra soltanto e non s'innalzano più del mosco, onde presso i Francesi da *Mousse*, che così il mosco appellasi, chiamansi *Mousserons*. Si osserva che questa pianta cresce volentieri sopra una terra bigia. Havvi di queste piante la sua fungaja; talchè ove se ne trovano un anno se ne trova anche un altro, e fuori di queste fungaje non se ne trova pur uno. Si riconoscono ai loro piccoli gambi o pedicoli cilindrici, crespi, corrugati nella loro base, cor-

cortissimi, chè sostengono delle piccole teste della grossezza d'un pisello, ma che verrebbero 12. volte più grossi se non venissero spiantati. Vanno corredati al di sotto di varj solchi che si estendono dal centro alla circonferenza. Tutta la sostanza di questi funghi tanto interiormente, quanto esteriormente è bianca. Il distretto Tortonese è fecondissimo di questi funghi ed il territorio di Sale e di Castel nuovo ne provedono a sufficienza. Sono stimati assai; ed una scatola di questi funghi seccati si può computare per un regalo da presentarsi a qualunque persona di distinzione. Il suo odore ed il piacevole suo sapore li rende ben visti a qualunque tavola più dilicata. Se gli attribuisce una qualità nodritiva; ajuta la digestione e serve molto ai particolari bisogni degli ammogliati. Si mangiano in mille modi e tutti buoni. Si fanno seccare come i frutti, e si fanno rinvenire nell'acqua che essi tingono d'un chiarissimo color d'oro ed impregnano d'un soavissimo odore. Sarebbe pur una assai buona cosa, se si trovasse il modo di propagare un fungo così dilicato. Non lo stimerei troppo difficile. V. *Seccare*.

Pruina. V. *Brina*.

Prunaja, *Pruneto*. Un luogo tutto intrigato di spini.

Prunella. Frutto del pruno selvatico. V. *Prugno*.

Pruneto. V. *Prunaja*.

Pruno. V. *Prugno*.

Psilio. V. *Pulicaria*.

Ptarmica, *Erba da starnutare*, *Olivella*, *Perpetuino*, *Perpetuella*; lat. *Ptarmica*, fr. *Herbe a éternuer*, *Ptarmique*. Genere di pianta a fiore radiato, di cui Tournefort novera 13. specie. Noi parleremo soltanto della più comune, *Ptarmica vulgaris*, *folio longo*, *serrato*, *flore albo*, Gio. Bauh. *Achillea ptarmica*, Linn. Questa pianta cresce nei luoghi incolti e umidi o nei pan-

ta

tanosi: ella è alta un piede e mezzo e talvolta fino a 3. La di lei radice è vivace, lunga, filamentosa; il suo tronco alto circa 2. piedi è dritto, sottile, rotondo, fistoloso, guarnito di foglie strette, lunghe come quelle del dragoncello, merlate a denti di sega, verdicce, d'un sapore piccante come il piretro; la sommità dello stelo è ramosa, i fiori che compariscono in giugno sino a mezzo autunno sono radiati e bianchi, disposti a mazzetto molto stretto come un' ombrella con corona gialla intorno al centro. Vi è la specie di fior doppio, bianco prima e che poi cangiasi in color ceruleo che trabocca nel purpureo. I fioretti di questa pianta oltrecchè sono bellini, hanno la dote di mantenersi per più anni incorrotti collo stesso nativo e grato loro colore quando tengansi ben conservati. La stessa pianta tien qualche virtù di muovere a starnuto, ed è in uso pure di mescolarla nell'insalata di cui modera la frigidità. Se si mastica, fa salivare ed è propria a guarire il mal di denti: la sua radice produce lo stesso effetto. Moltiplicasi col seme nell'autunno o anche seminato nella primavera: va coltivata come tutte le altre erbe d'ortaggio. V. *Serantemo*.

Pudica. V. *Sensitiva*.

Pugillo, lat. *Pugillus* Un termine da ricette, e significa una misura di fiori, semi o cosa simile contenente quanto si può prendere fra il pollice, l'indice ed il medio. Otto pugilli fanno circumcirca un manipolo.

Pugnitojo. V. *Pungolo*.

Pugnitopo. V. *Rusco*.

Pula. V. *Loppa*.

Pulce, *Pulice*, lat. *Pulex*, fr. *Puce*. La pulce è un genere d'insetto senz' ali; ma fornito di 6. piedi, con i quali cammina e salta. La pulce comune, quella che si attacca agli uomini e massime alle femmine, è un pic-

co-

colissimo insetto di color bruno, colla testa assai rotonda, con 6. piedi, colla bocca puntita, col petto armato di corazza e col ventre grosso. La sua testa è in qualche modo simile a quella della cavalletta comune volgarmente saltamartino: i suoi occhi sono assai neri, rotondi e risplendenti; porta sulla fronte 2. piccole corna corredate di 6. nodi villosi, sotto de' quali esce dalla bocca un pungiglione lungo e rotondo, la di cui punta finissima è assai propria a forare: i 6. piedi escono dal suo corsaletto, i 2. più deretani de' quali sono più lunghi e più muscolosi, e con questi ella salta. Col microscopio si vedono i peli de' quali tutta è corredata. Le uova della pulce sono bianche, e da queste n'esce un vermetto visibilissimo ad occhio nudo, il quale poi (cred' io) che a similitudine degli altri insetti si faccia una teca ove nascondasi, ed ivi passa per lo stato di ninfa e di crisalide e finalmente esca fuori perfetto. Le uova scaricate da questi nel finir della state durano tutto l'inverno e resistono ai freddi, sul finire di marzo si schiudono al tepore dell'aria e da essi nascono le pulci nostro tormento dell' estate e anche nell' inverno se la stagione è temperata e alle volte così quasi all'improviso ad ogni piccolo tepore dell'aria siroccosa. Ho notato che fra un mattone e l'altro le pulci depongono le uova; quindi si capirà agevolmente e perchè le camere tenute più pulite generino meno di pulci, e perchè nei letamaj ove si radunano le spazzature delle case e specialmente delle chiese sieno così ripiene di pulci che guai a quel pover uomo che per qualche occasione s'infili colà entro. Ecco anche la ragione per la quale popolarmente si dice che le camere lastricate di mattoni generano le pulci. L'adacquare spesso le camere da alcuni dicesi essere un rimedio contro quest' insetti molesti e da alcuni si riprova quest' uso come favorevole alla loro generazione. Io sono per questi secondi. I pri.

mi credono nell'abbondanza dell'acqua di annegare le pulci; ma queste non s'annegano nemmeno nell' acqua schietta in un catino. Se di là le caviate dopo qualche tempo, elle si svegliano dal loro intorpidimento e sorgono più arrabbiate che prima a mordervi. Il bagnare la terra intorno alle uova e far ad esse attorno come una scorza, giova moltissimo a fermentarle e farle nascere più presto. Bisogna più tosto cercare qualche acqua venefica per le uova e per le pulci, ed allora trovato avremo il vero segreto per liberarcene. Ognuno sa che codesto insetto s'attacca all'uomo a cui reca molto incomodo, e che i cani ed i gatti ne vengono molto tormentati, massime nell'estate e nell'autunno. Si trova un gran numero di quest' insetti nel nido di alcuni uccelli ed i topi ne vanno sempre coperti. Tale insetto non s'attacca giammai a persone morte, nè a quelle che patiscono di mal caduco, e neppure ai moribondi. Quand' un malato comincia a sentire le pulci, egli è buon segno. Il sangue non è corrotto. Mettiamo in iscritto varj medicamenti contro le pulci: se se n'incontrasse alcuno sarebbe una fortuna. 1. Fate una decozione di triboli terrestri, o di persicaria, o di colloquintida o zucca selvatica, di roveto o di foglie di cavolo e spandetela per la casa. Questa o caccia le pulci o le fa morire. 2. Prendete grasso di porco spino, e copritene un piccolo bastone, il quale pianterete in mezzo alla casa. Tutte le pulci vi s'attaccheranno e morranno. 3. Bagnate la casa con lisciva e latte di capra unite insieme. 4. Pigliate dell'assenzio e de' lupini. Fateli bollire insieme, e con quella decozione bagnate la casa. 5. Ovvero decozione d'assenzio, foglie di persico, verbena e coriandro. Si bagni la casa ec. 6. Prendete un secchio d'acqua nel quale farete sciogliere 1. libra di copparosa o sia vitriuolo con questa adacquate. 7. Cogli unguenti mercuriali, sol-

fo

fo e droghe colle quali si guarisce la rogna s'uccidono le pulci. Lemery che mi somministra il segreto, mi avrebbe fatto ben piacere a somministrarmi il metodo come servirmene. 8. Fate sciogliere 1. oncia di sublimato in un secchio d'acqua e con questa adacquatene la camera per 4. consecutivi giorni. 9. Mettete sotto il letto una crate di legno, coperta con isterco di cavallo; avrete bensì mal odore, ma le pulci non vi morderanno. 10. Mettete 1. libra di mercurio in un vaso di terra verniciata, versatevi sopra una porzione di acqua bollente la sera, e con quell'acqua bagnate la camera la mattina. 11. Profumate la vostra camera con serpollo o con pulegio: 12. Mettete della tanasia o tanaceto attorno il letto e fra i materassi. 13. Lavate il letto con una decozione di foglie d'alno e la camera con una di ruta mescolata con urina di giumento. 14. Alessio Piemontese per far morire le pulci e le cimici consiglia pigliare assenzio, ruta, satureja, foglie di noce, felce, lavanda, coriandro verde, psilio o pulicaria, anagiride, e mettere alcuna di queste piante fralle coperte del letto o di farle cuocere in aceto scillitico ed adacquarne la stanza. V. *Morchia*. 15. Se si metta un vaso basso, largo con del sangue dentro in mezzo alla camera, le pulci vi salteranno dentro. 16. Un passero od uno stornello assuefatto a mangiar pulci, ova e cacchioni di pulci vi netterà la stanza da questa peste. Se dopo tante ricette le pulci non sono morte tutte, io non saprei che farvi. Più facilmente e con sicurezza maggiore voi potrete far morire le pulci di un cane, lavandolo con decozione d'assenzio o di qualch' altr' erba delle sovrasegnate e stropicciandolo contro pelo coll'erba medesima.

Pulce degli alberi, *Pidocchi delle piante*, *Punteruolo*, *Gorgoglio*, lat. *Aphis*, fr. *Puceron*. Piccolo insetto che si trova sopra un gran numero d' alberi e di piante qua-

quasi sempre in società, delle quali ne formano di assai numerose. Egli ha 6. gambe minute, ma non cammina che assai adagio. La maggior parte di questi insetti fanno la loro dimora e restano quasi immobili sovra una foglia, uno stelo ed anche sopra una radica, e qualche volta si trovano ascosti entro delle foglie che a forza di morderle fanno accartocciare. Non evvi contadino o anche signorina che si diverta di tenere qualche vaso di garofolo od altro fiore, che non conosca questi insetti, i quali però sono di specie differente sopra ciascuna pianta. Ve ne sono di alati, e quelli che sono tali hanno sempre le ali più lunghe del corpo. Questo insetto moltiplica molto; e la natura in questo animaletto si è compiaciuta di scherzare. Se ne prenda uno all' istante della sua nascita e si racchiuda in sito appartato. Se gli proveda soltanto un cibo adattato. Ciò si può fare mettendolo sotto una campana o bicchiere di cristallo, e somministrandogli di quella pianta medesima sulla quale è stato preso. Se quest' è una femmina farà tra poco de'piccolini. Se si ripeta l' esperienza, si vedranno consecutivamente partorire senz' accoppiamento: esempio che si trova ben poco moltiplicato in altri animali. Bonnet ha osservato fino a 9. dì queste generazioni nello spazio di 3. mesi. Di queste pulci ve ne hanno di nere, di verdi, di rosse, di bianche; di quest' ultime altre coperte di una polvere bianca, altre di un cotone pur bianco. Sovente alla posteriore loro parte si scorge una goccia tenuissima. Quest' acqua dolce e zuccherosa attrae un gran numero di formiche sovra gli alberi, che sono carichi di quest' insetti. Le piante coperte da queste pulci soffrono non piccolo danno: si vede ciò apertamente ne' persici, caprifogli, navoni, rape, cavoli ed altre piante. Gli amatori delle ortaglie e de' giardini cercano ogni strada per liberarsene, ma molte volte

vano. Sono eglino fecondissimi, e non se ne distrugge una popolazione che fra pochi giorni non ne comparisca un' altra non meno numerosa. 1. Si fanno perire questi animali strofinandone le foglie con un' infusione di tabacco. Questo rimedio efficace può servire in piccolo, ma per un' ortaglia o per alberi alti è troppo lungo e troppo dispendioso. 2. Per distruggere quegli che attaccansi ai piccoli aranci nelle stufe, si può mettere la loro testa in una conchetta ove siavi acqua insaponata o fiele di bue. 3. Per guarire dalle pulci o nere o bianche o rosse le piante, prendasi del fiore di solfo da sof. fiarsi sulle foglie attaccate. Le formiche che seguono sempre la traccia delle pulci, attratte dal liquore meloso che lasciano passando quà e là, vi serviranno di scorta e per trovare le bianche o le verdi su i persici, le nere sul ciliegio e le rosse o siano le tigri sulle pera. V. *Formica*, *Persico*. 4. Si mettono altresì delle frondi di tabacco a bollire in acqua nella quale siasi stemperato del solfo, e con questa decozione s'aspergono le piante ammorbate. 5. Se questo rimedio non basta, si sciolga 1.oncia di sale in 4.pinte d'acqua e se ne spargano le piante.6.Ovvero bagnate l'albero con acqua ove abbiate estinta la calce viva; ma dopo qualche giorno bisogna lavare la pianta con acqua chiara. 7. Si sono adoprate, ma con vario effetto delle forti decozioni di piante aspre o amare, come senapa, oleandro, cicuta, assenzio, tanasia, tabacco, elleboro bianco, ruta, la centausea minore, la coloquintida, il porro ec. o tutte insieme, o parte di esse. 8. L' olio di sasso o petrolio uccide i punteruoli colla sua puzza.9.Il P.Ardenne provava di maggior profitto la fuliggine di cammino mescolata con dello sterco di colombi polverizzato: di questa poi ne copriva leggermente la terra al piè della pianta; perchè gl' insetti non amano, dice egli, la mobilità di que-

questa polvere, nè il suo cattivo sapore e odore. 10. Il tabacco o la fuliggine sparsi sopra i punteruoli, li molestano se non gli uccidono e li fanno sloggiar da quel luogo che infestano.

Geoffroy dice, che il migliore e più sicuro modo di esterminare le pulci arboree, si è di mettere sull'albero infestato il lione delle pulci, o sia mosca *aphidivora*. Questo insetto, dice egli, tutte in breve spazio di tempo ve le divorerà. Con buona pace di sì grand' uomo, che io venero e stimo infinitamente, credo che egli abbia preso per vera una certa relazione uscita da un bell' umore di Padova che col microscopio dicea aver veduto in una foglia, come in una gran pratería, girare molte afidi bianche, che ei chiama pecorelle; queste furono assalite da altri insetti che ei chiama lupi e scannate tutte quante a dispetto di alcuni cani che s' azzuffarono co' lupi medesimi, ma restarono perditori. Impostura scoperta e pubblicata per tale, se non m' inganno del Valisnieri in un opuscolo inserito ne' primi tomi degli Opuscoli del Calogerà di Venezia. Non nego però, che vi possa essere una *Mosca aphidivora*, e questa dovrebbe per istinto di fame portarsi sulle foglie infestate e satollarsi ec. Il P. Arena il quale ha fatte molte osservazioni sui punteruoli o gorgogli dei fiori e sui mezzi di distruggerli, non ha provato più efficace rimedio che schiacciarli ed ucciderli colle mani, ed ove non entra la mano senza offesa della pianta, prevalersi di una penna o di un pennello di pelo duro o di una scheggia acuta di legno o canna che possa penetrare in ogni stretto angolo ovè stanno ritirati. Può anche stendersi una carta o un pannolino sotto la pianta e scotendola cadranno i punteruoli e tutti insieme s'ammazzeranno; con tal diligenza può salvarsi la vita alle piante più elette, purchè non cessiamo di tornare ad usarla più volte, per-

 chè

chè sempre ne restano alcuni nascosti, o ne vengono a partorire degli altri le loro alate madri: e attesa la loro prodigiosa fecondità dopo pochi giorni tornano a ripopolarsi. Per secondo rimedio il P. Arena propone, come praticò utilmente, di tenere i vasi de'fiori o pianticelle esposti alle pioggie, o quando manchino le impetuose, imitarle con artificio equivalente. Ei portava i vasi sotto un canale d'acqua, che cadeva con impeto e piegando il vaso di maniera che l'acqua scaricasse sulla sola pianta e non sulla terra del vaso per non iscalzarla e farla andar via. Versar l'acqua con dell'impeto sulla pianta nell'innaffiarla fa del pregiudizio alla terra perchè la calca, e non arreca l'utilità che se ne pretende; giacchè i punteruoli rovesciati giù e non portati via lontano a perire hanno buoni occhi per veder la pianta, e buone gambe ancorchè lente al moto, per risalirvi: ed in fatti di lì a poco sbarrazzati dal mollume dell'acqua salgono su pian piano un'altra volta, seppure non ci vorremo prevalere in quel punto delle mani per istropicciarli ed impastarli colla terra, da cui poscia come inerti mal si potranno sbarazzare.

Non saranno qui improprie alcune osservazioni di storia naturale, le quali serviranno non solo a divertire il lettore e l'economo in campagna, ma ancora a dar lume o per distruggere o per minorare almeno a moltitudine prodigiosa di quest' insetti. Mirabile è la natura ne' suoi ritrovati per dar ricovero a questi delicatissimi animali ne' freddi dell' inverno o conservarne la specie, e per mantenere popolo così numeroso e d' indole così diversa. Di questi alcuni vivono a cielo aperto sulle foglie, altri le fanno ricurvare a guisa di cornetti per istarvi con maggior sicurezza. Vedrete talora d' inverno pendere all' arbitrio delli venti da un filo che sembra d' aragno una foglia accartocciata. Quella è il ricovero di qualcuno di questi insetti.

Alcuni altri fanno crescere sulle piante e sugli alberi certe tuberosità che si chiamano galle. Tali insetti sono piccoli, quieti e tengono sulla testa due antenne. Nella loro parte posteriore vi si osservano 2. corna, talora sì picciole e corte che altro non sembrano essere che papille. L'uso di tali corna è di dar passaggio ad un liquore zuccheroso, del quale abbiamo fatto parola di sopra e ne discorreremo più a basso. Questi insetti hanno per organo una tromba sottile che serve ad essi per forare le foglie del cui sugo si nutricano. Quando l'animale cammina porta la detta tromba posata sopra il suo ventre: in certe spezie ella è assai corta, ed in altre è così lunga che oltrepassa una o 2. volte la lunghezza del corpo. Le spezie de' punteruoli differiscono fra esse di colore. Le bianche che sembrano lanose, non è che siano coperte da una peluria finissima; ma l'apparente pelo non è che un liquore il quale traspira dai pori della loro pelle, e che si alza in filetto, non come il pelo, ma come una vegetazione salina. Questi animali vivono in società e bene spesso troppo numerosa, poichè attaccandosi su i giovani tronchi, sulle foglie o su i germogli ne traggono il sugo colla loro tromba, ed in tal guisa li fanno sovente perire. I punteruoli sono vivipari, e se si consideri attentamente un' unione di punteruoli o pulci arboree si vedranno scaricare dal loro ano alcuni piccoli corpi verdastri, e questi sono le piccole pulci che escono dal ventre delle loro madri; ma in un modo differente dagli altri, vale a dire che l'ultimo è il primo ad uscire. Il parto dura da 6. in 7. minuti. La fecondità delle madri è prodigiosa. Quand' elleno abbiano cominciato a partorire, egli sembra che altro più non facciano; mercecchè in una giornata ne partoriscono 15. o 20. e la durano così dall' estate fino all' inverno. Tosto che la

piccola pulce è nata, comincia a succhiare le foglie. Si veggono talora i punteruoli far un esercizio singolare, cioè alzare tutto il diretano all'aria, sostenendosi soltanto sulle zampe anteriori. Alcune specie di pulci o punteruoli forano le foglie degli alberi; il perchè stravasandosi il sugo vi forma una vescica in cui la madre punteruola si trova affatto viva e vi mette al mondo un gran numero di figliuoletti, che appena usciti dal suo ventre succhiano la parte interna di detta vescica; così che il sugo correndo più abbondevolmente la vescica diviene più grande, ed in tal guisa codesti piccoli punteruoli trovano sotto tai pareti il vitto ed il coperto: onde tai vesciche si trovano ripiene d'una famiglia di punteruoli o di una madre che non ha date per anche alla luce le sue proli. Alla fine d'autunno quando il succhio cessa di mantenere queste escrescenze, si seccano e si rompono: così la prigione rimane aperta. Se queste vesciche da qualche pratico verranno diligentemente osservate forse da esse si caverà qualche vantaggio per le tinture e per la medicina. In queste vesciche si trova talora del mele più saporito di quello delle api. Alcuni de queste pulci, dissi, hanno le ali ed altre ne sono prive: tale variazione non accenna varietà di sesso, mercecchè si veggono tanto le une, quanto le altre partorire da sole. Bonnet accolse un punteruolo nel punto stesso che la madre lo partoriva. Lo allevò solitario, e questo li produsse pure un altro punteruolo chè fu da esso tenuto separato: in tal maniera egli ebbe 5. generazioni consecutive nello spazio di 5. settimane. Con tutto ciò varj diligenti osservatori hanno veduto i punteruoli accoppiarsi, e che la natura ha dati ad una parte di questi gli organi maschili; così resta a sapersi se il primo accoppiamento influisce su un dato numero di generazioni. La natura non opera a caso, nè senza ragio-

gione, la quale non deve nella medesima negarsi perchè è ancora a noi incognita; si suppone perciò che abbia date ad una parte di questi insetti delle ali, acciò si spargano sulla terra per nodrimento di varj animali, in quella guisa che ha sparso varie piante per mezzo delle sementi alate. Quando si consideri la spaventevole moltitudine di tali insetti che nasce durante una state, si prova qualche difficoltà a concepire come la terra non ne rimanga coperta; e qualora dall'altra parte si pensi alla quantità prodigiosa d'insetti che si nutricano de' punteruoli, e che si faccia riflesso anche alla loro dilicatezza, non può immaginarsi come possano restarne per la popolazione dell'anno avvenire. Gli inimici distruttori de' punteruoli sono i vermini senza gambe ed i vermini con 6. gambe, i primi de' quali vengono chiamati leoni de' punteruoli, gli altri echinati, o barbetti. V. *Caprifoglio*, *Formica*. Vi sono de' falsi punteruoli, i quali hanno le medesime similitudini co' punteruoli o pulci degli alberi, nè si distinguono in altro se non se che il punteruolo nasce punteruolo, e muore punteruolo senza barattare forma; mentre le pulci del bosso e del fico ec., che falsi punteruoli noi chiamiamo, non sono in istato di perfezione, ma cangiansi in mosca. I falsi punteruoli del fico stanno per l'ordinario attaccati sotto le foglie del fico e sul frutto medesimo. Essi non vi fanno nè bene, nè male secondo Reaumur; ma io credo al contrario e che pregiudichino alquanto alla pianta e alla bontà del frutto, che inoltre deturpano e rendono schifoso. V. *Fico*. Si trasformano in moscherini di 4. ali. I falsi punteruoli del bosso stanno nascosti più degli altri; ma quando siensi scoperti una volta i loro ritiri, si trovano facilmente. Fannosi essi il ricovero nelle foglie novelle del bosso, delle quali suggendone il succhio le fanno ricurvare ed attorciglia-

R 4 re

re formandosene in tal guisa il domicilio e diventano moscherini saltatori. I falsi punteruoli dei fichi scaricano per l'ano un liquore zuccheroso. Quei del bosso rendono una specie di manna, la quale congelandosi ad essi presso all'ano forma come una codetta tortuosa. V. *Insetti*, *Ranuncolo*.

Pulcino. Si pretende che se si pone il fiore di vite selvatica o d'ordinaria nell'acqua che si dà a bere ai pulcini quando sono ancor piccoli, essi prendano una certa avversione per l'uva; cosicchè si astengono poi dal mangiarla sui pergolati o nelle vigne.

Facilitare al pulcino l'uscita dal guscio. Accade talora che le ale del pulcino restano attaccate al guscio; e ciò massimamente quando l'uovo ha provato soverchio calore. Per rimediare a questo inconveniente, quando le uova sono tardive bisogna metterle nell' acqua (probabilmente tepida) e lasciarvele 5. o 6. minuti. L'uovo assorbisce l'umidità, e questa facilità il distacco delle ale, onde il pulcino liberato da quell' impaccio rompe col becco il guscio: forse anche questa specie di bagno rinfresca il pulcino e gli dà forza di adoperare il becco. Tal prova è eseguibile per le uova di pernice, di piccioni ed altri volatili. V. *Gallina*, *Pollastro*, *Pollajo*.

Pulcinaja. V. *Gallina*.

Puledro, *Polledro*. Si dice al cavallo, all'asino, al mulo giovine prima di domarsi. V. *Cavallo*.

Pulegio, lat. *Pulegium*, fr. *Pouliot*. Una specie di menta selvatica la quale ama i luoghi incolti ove l'acqua abbia stagnato durante l'inverno. Codesta pianta è aromatica ed ha varie proprietà. Al contrario delle altre piante ha maggior efficacia secca, che verde. Usasi molto in medicina. Palmier medico inglese assicura che codesta pianta messa in un sacchetto e posta in let-

to

to scaccia le pulci rinovandola quando sia divenuta secca. Il fumo di codesta pianta uccide il detto insetto.

Pulicaria, Erba da pulci, Psilio, lat. *Psyllium*, fr. *Herbe aux puces*. Dall'avere questa pianta i semi che s'assomigliano alle pulci ed ha preso il nome di pulicaria e pretendesi uno specifico per fugare le pulci. Il nome e questa facoltà pretesa l'ha fatta confondere col pulegio, dal quale per mille capi è diversissima.

Pulire, *Nettare*. Nelle arti significa dar l'ultima mano a perfezionare una cosa. Ciò si fa levando il superfluo ec. V. *Nettare*. In agricoltura si puliscono gli alberi con togliere ad essi i rami secchi, ciò che si chiama purgare ec. V. *Potare*.

Pulizia. La pulizia e la proprietà in tutte le cose essere deve una delle prime mire di un diligente operajo sì nella campagna, che nella casa. Devono avvezzarsi i contadini sino dalla tenera loro infanzia ad essere estremamente puliti nelle loro operazioni; oltrechè la pulizia giova all'accrescimento delle cose ed alla loro conservazione, fa anche una bella comparsa. Un giardino trattenuto propriamente invita il piede a passeggiarlo. Una siepe ben raffazzonata mostra al contadino i vani, per i quali possono entrare gli animali a devastargli la vigna. Un pollajo tenuto pulito vi frutterà più ec.

Pullulare, lat. *Pullulare*, fr. *Bourgeoner*. E' il cacciare de' primi getti. V. *Gemma*.

Pulmonea. V. *Polmonea*.

Pulsatilla, *Gengevo salvatico*, lat. *Pulsatilla*, fr. *Coquelourde*, *Passe-fleur*. Cotesta pianta cresce ne'luoghi sterili, secchi, elevati, nei boschi ec.: trasportata ne'giardini fa un bel fiore d'un azzurro porporino. Chiamasi pure erba di vento o passa fiore, o fiore di pasqua. Chi ama fiori temporivi si provede della pulsatilla, la qua-

quale alla fine di marzo comparisce fiorita e con un po di diligenza si ha alla metà od al principio del medesimo mese. Il P. Arena ne dà la figura di 5. specie. 1. Di fior doppio con 2. ordini di foglie a color di lacca, carico nell'ordine inferiore e scarico nel superiore con qualche tratto di color celeste. 2. Bianca semplice, ma di dietro bianca e rossa, ed havvi la pirenaica bianca doppia. 3. Erbacea di colore, con girello rosso intorno alle foglie. 4. Purpurea. 5. Rossa con stella verde nel mezzo. La pulsatilla è stimata una spezie di anemone da' botanici, e par che debba egualmente stimarsi quanto l'anemone da' fioristi per la sua bellezza e varietà di capricci, massime nel colore di ogni sorte, bianco, rosso, giallo, verde, turchino, paonazzo, e di molti altri colori e chiari e scuri e misti. Fioriscono quasi tutte con gli anemoni nella primavera, fuorchè una in ottobre, detta perciò autunnale. Una bianca è sì salvatica che sdegna il colto de' giardini. Amano stare in luogo solatío, ed in terreno sostanzioso, sabbioso ed asciutto. Propagansi cón la division delle radici e col seme come gli anemoni, de' quali sieguono l'indole e la coltura, eccetto che le radiche non si cavan da terra, e bisogna adacquarle nell'estate. La pulsatilla è incisiva e vulneraria, amara e piccante, propria contro le malattie soporose: le sue foglie fresche o secche messe nel naso sono starnutatorie. I maniscalchi se ne servono per detergere e incarnare le vecchie ulceri. I contadini ne applicano le foglie peste ai polsi o alla pianta dei piedi ove fanno l'effetto di vessicante che guarisce spesso le febbri. Questa specie d'anemone è dannosa ai bestiami quanto i ranoncoli. V. *Ranoncolo*. I buoi non ne gustano che per innavvertenza e in mancanza d'altre erbe.

Punch, *Ponche*, *Punce*. Qualche italiano lo tradu-

ce

ce punchio. E' un liquore composto di zucchero ed acqua calda, sugo di limone ed acquavite. La dose di questi è assai arbitraria, ella dipende dal gusto delle persone perchè l'uno e l'altra vi sieno dominanti. Si fanno talora infondere delle scorze di limone o melangolo forte ed altre cose; altri aggiungono del vino o latte. Altri, come in Roma, fanno il punce semplice con una parte di rum o di taffià e 3. parti di limonea composta di acqua chiara calda, di zucchero e di agro di limone; vi si mette se si vuole una crosta di pan bruciato, un poco di muschiata e un pezzo di scorza di cedrato. Si fa anche un altro punce caldo. In vaso di terra verniciato si mettono 4.o 5. parti di acqua chiara e una di rum o di buona acquavite, zucchero a proporzione; cannella rotta in pezzi, un poco di muscata e si fa bollire tutto per 6. minuti. Ritirato dal fuoco il vaso, si rompe prestamente un uovo o 2. e si mette bianco e rosso nel liquore agitandolo fortemente con una menaruola o frullo da cioccolata. Si fa scaldare ancora un poco senza cessare di dimenarlo; dopo di che si versa in tazze di porcellana per beverlo caldo. E'un ottimo ristorativo in occasione di veglie e di fatiche. Si può fare una specie di punce col vino in vece d'acquavite.

Questo liquore deve essere bevuto assai caldo ed è fortificante assaissimo. Le persone affaticate usando di questo liquore ne risentono prontamente forza e vigore; essendo questo un effetto della prima preparazione, la quale è semplice e la più comune d'Inghilterra, le altre cose tutte sono di puro arbitrio. Se è troppo forte spesso ubbriaca. In vece d'acqua usano alcuni sugo di tiglio col quale si risparmia anche il limone e vuolsi più sano. Il punch inglese per le damigelle si fa senz' acqua, con sugo di tiglio reso piccante con un po-

poco di sugo d'arancio e di limone, due volte tanto vin bianco quanto sugo di tiglio e 4. volte tant' acquavite collo zucchero. Oppure si prende dell' acqua delle Barbade o dell' acqua divina in quantità discreta, invece del rum o taffià nella composizione precedente, si mescola al resto e si passa il tutto in mussolina ben netta, e vi si aggiugne qualche goccia d' essenza di cannella e d' acqua di fior d' arancio.

Pungiglione. V. all' articolo *Pianta*.

Pungolo, *o Pugnitojo*, lat. *Dolon*, *Aculeus*, *Stimulus*, fr. *Aiguillon*. Bastoncello colla punta di ferro ad uso di stimolare i buoi, i cavalli, da uccidere i porci spini ec. Si fanno di legno duro. Se ho a credere ad un contadino, il quale ha fede alla luna, bisogna osservarne le fasi e tagliare in luna piena i castagni per farne i pungoli, acciocchè durino. Mettiamola colle altre fanciullaggini.

Pungolo. E' pure quello dell' ape. V. *Ape*.

Puntale. Quella punta di rame, che si mette alla cima delle stringhe. V. *Gorbia*.

Punteggiare. Termine de' miniatori ed intagliatori in rame. Acciò gli ombreggiamenti vengano più teneri e più dolci usano non lavare, cioè coprire coll' ombra o col colore più carico il sito oscuro; ma lo coprono con puntini d' inchiostro od altro colore che meglio loro convenga.

Punteruolo. V. *Pulce degli alberi*.

Puntura, *Morsicatura*, lat. *Punctio*, *Punctus*, fr. *Piqueure*. Puntura si dice della ferita che fanno gl' insetti, morsicatura quella degli animali più grossi, come serpi, cani, gatti. Per le punture degli insetti mettete alquanto d' acquavite ove è l' enfiagione od il tumore della morsicatura; oppure alla parte offesa una foglia di salvia schiacciata o del latte di fico. V. *Persemo-*

molo. Generalmente contro le punture degl' insetti si dà per il migliore specifico dal Sage e da altri l' alcali volatile fluore. V. *Idrofobia*, *Serpe*, *Vespa*.

Punza rape. V. *Loto*.

Puretta, o *Polverino*, lat. *Puretta*, fr. *Purette*. Si dà tal nome ad una specie di sabbia rossigna che viene attratta dalla calamita. Questa sabbia si trova nella spiaggia del mare in un luogo asciutto nominato Mortéo, vicino a Genova; e se ne riscontra sempre dopo grandi burrasche. Cotesta sabbia è tanto più singolare in quanto che non si arrugginisce nè nell' acqua dolce, nè nell' acqua marina, e neppure nella orina o nei liquori acidi, ovvero nell'acqua forte; ella nemmeno scoppia qualora venga gittata sulla fiamma d' una candela come la limaglia di ferro. Quindi Joblot conclude che questo non sia ferro. Eccovi in fatti un fenomeno singolare e contrario alle cognizioni fisiche. I Genovesi si servono della puretta o polverino soltanto per asciugare gli scritti.

Purgare. Si il mondare da' corpi stranieri e dalle sozzure qualunque cosa, ove sieno frammischiate. V. *Mondare*.

Purificare l'aria. V. *Aria*, *Mofeta*, *Pioggia artificiale*, *Teatro*, *Ventilatore*.

Puro. V. *Pretto*.

Putorio, lat. *Putorius*, fr. *Putois*. Il putorio, dice Buffon, rassomiglia di molto alla fuina nel naturale, nel costume ed anche nella forma del corpo; egli è non per tanto più piccolo della medesima ed ha la coda più corta, il muso più puntito, il pelo più grosso e più nero: è macchiato di bianco sopra la fronte, come pure in ambedue i lati del naso ed intorno la gola. Differisce ancora nella voce; poichè la fuina ha un grido acuto e chiaro, ed il putorio lo ha più ottuso. Cotesti

sti due animali come il mártoro e lo scoiattolo hanno un grugnimento di un tuono grave e collerico che ripetono di sovente quando vengano irritati; finalmente il putorio non rassomiglia punto alla fuina nell' odore, che lungi d' essere grato è anzi al contrario sì fetido, che da questo ha tratto da prima la distinzione ed il suo nome. Quando massimamente sia riscaldato ed irritato esala e sparge da lungi un odore insopportabile: i cani non vogliono mangiare della sua carne e la sua pelle benchè buona è di vil prezzo, poichè non perde giammai interamente il suo odore naturale. Cotest' odore è proveniente da 2. vescichette che hanno tai animali vicino all' ano, e che in sè feltrano e contengono una materia ontuosa, il di cui odore riesce assai ingrato nel putorio, nel furetto, nella donnola, nel tasso ec.; il quale al contrario è una spezie di profumo nella civetta o animal del muschio, nella fuina, nel martoro ec. Il putorio egualmente che la fuina si approssima alle case, ascende su i tetti, si stabilisce ne' granaj e non esce che di notte per andar in traccia di preda. Va scorrendo pei cortili ed ascende su i pollaj e sulle colombaje ove senza far tanto strepito come la fuina, vi cagiona però maggior danno; poichè stacca o schiaccia la testa a tutto il pollame, ed in seguito ne lo trasporta ad uno ad uno formandone un magazzino; e se come bene spesso succede non possa portarlo via intero, per trovarsi il buco per cui entrò troppo stretto, mangia ad ognuno il cervello e ne trasporta le teste. Cotest' animale essendo assai ghiotto anche del mele, assale gli alveari nell' inverno e costringe le api ad abbandonarli: non si allontana molto dai luoghi abitati; entra in amore in primavera e i maschi si battono su i tetti e si contendono la femmina che in seguito da essi viene abbandonata andando a passare la state nella campagna o nei boschi.

schi. La femmina al contrario se ne resta nel suo granajo finchè abbia partorito, e non conduce seco i suoi figliuoletti se non verso la metà o la fine della state. Ella ne produce 3. o 4. e talvolta 5. allattandoli per poco tempo ed avvezzandoli di buon ora a suggere il sangue e le uova. Nelle città vivono di preda e di cacciagione; e nella campagna si stabiliscono per passar la state nelle tane de' conigli o nelle fessure delle roccie, d' onde non escono giammai che di notte per portarsi nei campi e nei boschi a cercare i nidi delle pernici, delle allodole e delle quaglie. Fanno anche la spia ai topi, alle talpe ed ai sorci campagnuoli, facendo una continua guerra ai conigli che non possono loro scappare, poichè entrano agevolmente ne' buchi de' medesimi, cosicchè una sola famiglia di putorj basta per distruggere un'intera tana di conigli. Questo sarebbe il mezzo più semplice per diminuire i conigli, se troppo crescessero; fa anche la caccia ai polli e ne mangia le uova. Il putorio, dice Buffon, sembra essere un animale de' paesi temperati; in que' del nord se ne trovano pochi o nessuno e sono più rari della fuina nei paesi meridionali.

Putrefarsi. V. *Guastarsi*.

Putrefatto. V. *Putrido*.

Putrefazione, Corruzione, lat. *Corruptio*, fr. *Putrefaction*. In fisica una specie di corruzione prodotta ne' corpi naturali generalmente dall' umidità dell' aria o di qualche altro fluido ambiente che penetra i pori, e che essendo ivi agitato scioglie e mette in libertà alcune delle parti più sottili, particolarmente i sali e l' olio; ed in tal guisa scioglie e scompagina e cangia intieramente la tessitura e talvolta la figura della mistura. Quanto alla putrefazione contribuisca l' aria, egli è evidente da ciò che i corpi sepolti profondamente sotto terra,

o nell' acqua, fuori dell' atmosfera dell' aria rimarranno interi per lungo spazio di tempo; ed essendo esposti all' aria aperta ben tosto s' infracideranno e si ridurranno in polvere. Il simile avviene delle frutte succose, e d' altre materie vegetabili, le quali a fronte di tutta la loro disposizione a putrefarsi si resteranno lungo tempo intatte nella macchina del vuoto. Le oscillazioni perpetue di un fluido così elastico contenuto o rinchiuso ne' pori d' un corpo dovrebbero bastare a farci concepire quella alterazione che recano alla forma e tessitura del medesimo; nondimeno parerebbe piuttosto che l'acqua o la materia del vapore, di cui va pregna, sia l' agente più immediato. Quindi Acosta osserva che nel Perù, ed altri hanno osservato lo stesso in egitto, dove rarissime volte cade la pioggia, che ogni cosa vi continua lungo tempo incorrotta: avvegnachè noi piuttosto ascriveremo l' effetto all' abbondanza del sale nitroso esistente nell' aria di que' luoghi, il quale resiste come ognun sa alla putrefazione ec. Questa si conosce per lo più dall'odore fetido nauseante delle sostanze putrescenti dal colore più e meno lontano da quello che hanno nello stato ordinario naturale.

Per conservare gli animali e per preservarli dalla putrefazione. Prendasi pepe nero, zenzero oncia 1. per ciascuno, chiodi di garofano e canfora di ciascuno mezz' oncia, allume di rocca un grosso, salnitro, sal di cucina, ana mezzo grosso, mettasi il tutto insieme. Si vuoti l'uccello, ed il vuoto lasciato dall'intestina riempiasi con queste materie antiputride. Si chiuda esattamente la pelle del ventre, facendovi entrare di questa mescolanza dal becco nel gozzo col mezzo di una cannella di piuma. Passato qualche giorno si deve accomodare il soggetto nel modo che si vuole, e raffermarlo con una forma di legno, oppure con filo di ferro. V. *Gabinetto di storia naturale*, *Verme*, *art*. 3. *Mez-*

Mezzo di straordinaria efficacia per resistere alla putrefazione, del sig. Haneman. Il rimedio più efficace, dice egli, che io conosca per resistere alla putrefazione è il nitro lunare. Questo sale disciolto in menoma quantità nell' acqua, come per es. 1. 500., è capace di resistere alla putrefazione della carne. Se si infondono de' pezzi di carne in una dissoluzione un poco più saturata che vi si lascino immersi per lo spazio di 14. giorni, estraendoli dalla macerazione si espongano ad una temperatura calda tale che la carne fra poco tempo si putrefaccia, si ved à allora che a poco a poco essa si secca senza contrarre alcun cattivo odore: essa diverrà dura e per tal modo sarà liberata dagli insulti de' vermi. Nella maniera stessa si può conservare incorrotta ed in qualunque siasi recipiente e temperatura l' acqua di fonte; e ciò tanto è vero che una piccolissima quantità di nitro lunare sciolta nell'acqua, per es. 1. 100000., basta per preservare l' acqua dalla corruzione anche dopo l'influenza della luce solare. Quindi sembra che questa dissoluzione possa alla medicina offerire un molto efficace rimedio contro lo scorbuto e un' acqua ottima per bevanda ordinaria; poichè avendone io stesso assaggiato non vi trovai alcun cattivo sapore. Tuttavia se alcuno teme che il nitro d'argento possa per avventura comunicare all' acqua alcuna cattiva qualità e che perciò all' occasione voglia privarne l' acqua da bersi, potrà dissolvere un po di sal marino e versarne la soluzione nell'acqua e quindi esporre il recipiente alla luce. Per tale maniera l' argento si precipita al fondo dell' acqua e se ne potrà comodamente far uso. L'odore putrido e l' indole cattiva delle piaghe invecchiate sarà guarita fra poco tempo con una lunga dissoluzione di 1. 1000. di sale nell' acqua. Ho anche osservato che questa dissoluzione adoperata per gargarismo ha resi

importantissimi servizj in una squinanzia putrida, siccome pure nelle afte prodotte dall'abuso del mercurio. Le qualità corroboranti e disseccative della dissoluzione di nitro lunare sono incomparabili.

Putrido, *Putrefatto*, *Fracido*, *Fradicio*, lat. *Putris*, *Putridus*, fr. *Pourri*. Epiteto che si dà alle sostanze animali o vegetali che sono soggiaciute alla specie di fermentazione, detta putrefazione. Il rancido di certe carni è un principio di putrido; così il riscaldato nel formaggio. Colla puzza o cattivo odore, che tramandano i cibi putrefatti la natura ci avvisa di non farne uso, perchè sono più o meno pregiudizievoli alla salute secondo gli stomachi ed i temperamenti. V. *Porco*. Il sig. Lovitz ha ritrovato che la polvere di carbone possiede questa singolare proprietà di togliere sull' istante alla carne la più fracida l' odore di putrido; e al contrario di far sentire prontamente l' odore dell' alcalì volatile il più puro. Il carbone non è però antisettico, ma egli agisce soltanto sulla parte infiammabile dei vapori putridi e abbandona l'alcalì volatile del tutto secco ec. privo delle altre parti involventi. V. *Carne*, *Conservare*, *Latrina*, *Macello*, *Maceratojo*, *Mofeta*, *Pesce*.

Puzza, *Puzzo*, *Fetore*, lat. *Putor*, *Fœtor*, *Graveolentia*, fr. *Puanteur*. Un odore spiacevole che esala da un corpo corrotto o da altra cosa che offenda il naso o il cervello. V. *Odore*, *Latrina*, *Putrido*.

Puzzola. V. *Putorio*.

Puzzolana. V. *Pozzolana*.

QUA-

Quaderno. V. *Letto caldo*.

Quadrante. V. *Orologio*.

Quadro. In agricoltura è uno spazio di terra il quale per ordinario ha una figura quadrata; onde dicesi un quadro d'orto. Io riserbo un quadro del mio orto per li broccoli romani o pe' cavoli fiori e per gli spinaci.

Quadro, *Quadri*. *Trasportare una pittura a olio da una tela su l'altra*. Voi avete in casa vostra un quadro antica eredità de' vostri maggiori, di ottima mano; ma per essere forse stato molti anni in una sala terrena o appeso ad una muraglia umida, avete il rammarico di vedere la di lui tela infracidata abbandonare il colore e vedete il vostro bel quadro cadervi a pezzi. Se si potesse mutare la tela al quadro, lo avreste riguadagnato, o almeno non si guastarebbe di più; la fareste rappezzare e ritoccare da qualche valente pittore, ma la tela fracida nol comporta. I riattatori de' quadri sogliono sulla vecchia tela porne una nuova che attaccano con colla o con pasta o con qualche altro mestruo tegnente; ma il nemico, cioè la tela vecchia è chiuso in casa ed il buon quadro non può ritoccarsi col pennello sempre essendo ineguale la tela. Ora dunque per togliere totalmente la tela infetta e sostituirlene una nuova farete così. Leverete dal telajo il quadro e lo stenderete sopra un tavolino ben piano attaccandovelo con de' chiodini; o se non vogliate guastare di più la tela lo attaccherete che tocchi il tavolino ai chiodi come si attaccano i drappi al telajo de' ricami, in tal guisa che stia bene steso. Bagnerete tutto il vostro quadro con colla cerviona od ordinaria, e sopra la pittura stenderete un foglio di grossa carta. Se il quadro sia grande ne unirete

rete parecchi con una diligenza grande, spianandone l'ineguaglianza nelle congiunture d'un foglio coll'altro, e la carta sia bagnata acciò meglio si combaci: stendete dunque la carta sulla pittura talchè ella combaci perfettamente. Se sollev nsi nella carta delle bollicelle formate dall'aria rinchiusa, con uno spillo sottilissimo foratele acciò che l'aria se n'esca e la carta s'attacchi perfettamente ed egualmente. Nella diligenza di questa operazione consiste il buon esito di tutto. Lasciate seccare il tutto perfettamente; e quando ciò sia, staccate la tela dal tavolino e riattaccatela all' opposto, cioè colla carta all'insotto. Con acqua calda voi inumidirete la tela e con diligenza femminile anderete levandola a poco a poco. Se volete fare più presto bagnate la tela con acqua forte o acido nitroso dilungato, che ella si consumerà. Con una spazzoletta andate diligentemente levando i peluzzi: quando l'indietro della pittura sarà ben purgato dalla tela e dai suoi rimasugli, date una leggera mano d'olio d'ulivo sul rovescio della pittura; quest' olio sarà bevuto dai secchi ed arsi colori, i quali riverranno più lucidi e più appariscenti, Abbiate poi una tela impressa o con biacca, o con minio, o con un colore azzurrino, come detto abbiamo alla voce *Imprimitura*; e questa sia non tanto sottile, ma sufficientemente alta per ricevere in sè tutte le ineguaglianze dell'imprimitura del quadro; voi stendetela sopra l'imprimitura vecchia. Nel seccare si uniranno e faranno un corpo solo. Quando l'opera sia perfettamente secca, rivoltate la tela come prima colla carta all' insù. Con acqua tepida bagnando il quadro si toglierà facilmente la carta. Si purghi la pittura dalla colla ed avrete il quadro trasportato da una tela sovra d'un' altra. In vece di adoperare il corrosivo dell' acqua seconda, che qualche volta altera la pittura, si può

con

con una sponga inumidire il di dietro della tela del quadro con acqua tepida a poco a poco, e massime agli orli. Quando comincia a potersi distaccare dalla pittura, si distacca tutto di lungo da uno dei lati del quadro, si piega in rotolo ciò che si è distaccato, e spingendo e maneggiando con destrezza tutta la tela si distaccherà rotolandosi. Bisogna aver attenzione che la spugna non sia troppo bagnata, perchè potrebbe l'acqua colare per di sotto e distaccare la colla, che tiene la pittura attaccata alla tela, che riposa sulla tavola. Quando la vecchia tela è distaccata, se ne sostituisce una nuova, che si attacca con colla forte come si è detto di sopra, ma avvertendo di lasciare la tela nuova più grande del quadro per poterla inchiodare sugli orli e impedire che non faccia pieghe; dopo di che si va via pressando leggermente la tela egualmente da per tutto, e si lascia seccare; si rimette poscia nuovamente della colla sopra la tela stropicciando con tutta forza affine di far entrar la tela nella colla e anche nella pittura, e per schiacciare i fili della tela in modo che si applichino esattamente sulla pittura. Quando il tutto è secco, si volta il quadro, e se ne distacca la tela con un po d'acqua, si lascia seccare il quadro, e poi si dà sul quadro una mano d'olio di noce tutto puro, e quando è secco si pone una mano leggiera di chiara d'uovo, che fa l'effetto di vernice e fa brillare i colori. Con eguale artificio si riporta sopra una tela un'antica pittura a olio fatta sopra una tavola o sopra un muro. Per ciò eseguire si attacca sulla pittura una tela finissima con colla forte da legnajuolo e si fa perfettamente asciugare. Con una sponga inzuppata di spirito di trementina si bagna molte volte la tela sudetta, e quindi si principia ad alzarla dolcemente da un angolo. Se si vede che la pittura si distacchi agevolmente dal fondo e resti unita alla

tela, si seguita il lavoro; ma se resiste, si bagna di nuovo collo spirito medesimo, e ciò fino a tanto che si ottenga l'effetto bramato. La pittura così distaccata si applica sopra una tela nuova nel modo precedente.

Racconciare gli screpoli e scaglie, che sopravvengono ai quadri. Occorre qualche volta, che in un quadro si distacca dalla tela qualche parte della pittura, e forma su esso una gonfiezza o bolla. Per rimetterla a suo luogo si strofina con colla forte, e con uno spillo si punzecchia: si stende quindi con un pennello nuova colla, che si procura di far passare per i buchi fatti dallo spillo, e poi si asciugá la colla, e si passa sul sito da aggiustarsi un pennello bagnato nell'olio di lino; in seguito si prende un ferro caldo, su cui si passa una spugna o pezza bagnata sinchè non istrida più, affine di torgli il troppo grande calore, e questo ferro si passa prontamente sulla bolla che si riattaccherà alla tela. Prima di abbassare queste bolle è necessario di porre di dietro una seconda tela per mantener la prima e assicurar maggiormente la pittura per timore che col tempo non formi nuove bolle. Quando la pittura si è scostata nel diseccarsi, ed ha formato degli screpoli, bisogna prendere argilla in polvere e terra d'ombra, che si stemprerà con un po d'olio di noce per farne una pasta, la quale colla punta d'un coltello s'insinuerà in tutti gli screpoli e scagliature, asciugando bene ciò che può rimanere sugli orli e fuori dei buchi. Quando questa pasta è ben secca, si dà sul quadro una mano d'olio di noce puro; e secco che sia questo, si danno con un pennello gli adattati colori al sito di ciascuna crepatura.

Ripulire e ravvivare i colori de' quadri anneriti. Vi sono quadri così maltrattati dal tempo, dal fumo o dalle mosche, che si dura fatica a comprendere quel che

so-

sono stati una volta. Per restituir loro la prima freschezza e far rivivere i colori senza guastar la pittura, si taglierà in mezzo un cipolla bianca, si bagnerà nell' aceto e se ne strofinerà leggermente il quadro, sino a tanto che si scorga l'effetto che se ne può sperare, e non si tarderà a provare il vantaggio di questa operazione. Si pretende che si giunge a far rivivere i colori dei quadri anneriti, e de' quali una parte delle figure sia nascosta sotto il nero, applicando solo nel di dietro del quadro la composizione seguente: 2. libbre di grasso di rognoni di bue, 1. oncia di terra gialla macinata all' olio, mezza libbra di cerussa macinata all' olio di noce; si fa fondere il grasso e si aggiunge insieme 1. libbra d'olio di noce colla terra gialla e la cerussa, si mischia il tutto con una spatola, e poi si applica questa composizione tepida dietro il quadro. Altri dicono, che per levare il nero che copre un quadro bisogna far disciogliere del sublimato corrosivo in sufficiente acqua, lavarne con essa i quadri e lasciarvela asciugar sopra. A capo di qualche ora si lava bene il quadro con l'acqua pura, e se non è ancora ben netto, si ripete l'operazione finchè i colori siano ravvivati. Si pretende pure che si nettino i quadri coll'acqua seconda, ma che sia necessaria una somma cognizione pratica dell' effetto, che può fare questa sui diversi colori, fra i quali ve ne sono alcuni che resistono a un'acqua seconda alquanto forte, altri non resistono neppure a una più debole. In difetto di questa pratica ben difficile ad acquistarsi, si rischierebbe di rovinare del tutto il quadro. Laonde è meglio applicarsi ad altri spedienti. Nei siti umidi la vernice dei quadri si decompone qualche volta per motivo che l'umido unendosi allo spirito di vino ne viene abbandonata la resina, che appare allora in forma di macchie bianche. La maniera sicura di le-

S 4 vare

vare queste macchie, si è di strofinare leggermente il quadro con spirito di vino. Quando poi la macchia fosse già molto vecchia, bisognerebbe far riscaldare lo spirito di vino. Vi sono alcune persone che levano queste macchie bianche passando rapidamente sul quadro una sponga bagnata nell'acido nitroso dilungato, e lavando in seguito prontamente il quadro a grand' acqua, e applicando con un pennello una mano di vernice grassa.

Altre maniere di pulire e rifrescare una pittura vecchia e sporca. Prendete un quarto di soda grigia; aggiungetevi quanto una noce muschiata di sapone di Genova tagliato in piccoli pezzetti o grattato: fate bollire il tutto nell'acqua comune per un mezzo quarto d'ora. Cavate questa lisciva dal fuoco, lasciatela raffreddare, e quando sia tepida lavate il vostro quadro con questa. Ella ne caverà tutte le lordure. Lavate poscia il quadro con acqua fresca, e dopo averla ben asciugata, ungetelo con olio d'ulivo. Ovvero inviluppate delle ceneri di sarmenti di vite in un pannolino, fatele bollire una buon' ora in una pentola di terra verniciata. Aggiungetevi un po di sapone grattato e con questa lisciva tepida lavate il quadro come sopra. Altra lisciva si fa con ceneri clavellate, e soda bollite insieme un' ora, servendosene come sopra. Ovvero prendete 2. pinte della lisciva più vecchia che possiate trovare, ed un buon bicchiere di vino bianco; aggiungetevi sapone di Genova tagliato ben minuto. Fate bollire il tutto insieme per mezzo quarto d'ora. Passate la lisciva per pannolino, e fredda che ella sia lavatene con pannolino o con spugna la pittura e si netterà perfettamente. Se con la prima o seconda lavatura non rimanesse pulito il quadro, rilavatelo di nuovo; da una lavatura all'altra lasciate che si secchi. Ungerete poi il vostro

stro quadro d'olio d'ulivo con un pannolino o con cotone, e dopo averlo lasciato sorbire un poco nettatelo con uno straccio di lino. Ovvero staccherete la tela dal telajo, ed avendola posata in piano metterete sovra di essa una salvietta od un tovagliolo inzuppato d'acqua e lo lascerete asciugare, poi lo ribagnarete e lo lasciarete asciugare altra volta, e ciò per 15. giorni: tutto il sudiciume del quadro andrà nella tela. Con un po d'olio lo verniciarete come sopra. Due cose devo avvertire ne' sovrascritti metodi; una si è che in un quadro dilicato e prezioso deve usarsi diligenza nelle liscive. Se queste sono troppo cariche di sali corrodono troppo il colore, e la pittura corre pericolo di guastarsi. Vi sono anche dell'erbe colle quali stropicciandone i quadri si ripuliscono: tali sono l'acetosa e le mela che hanno dell'acido; ma anche queste sono corrosive: sicchè se volete nettare un quadro prezioso a olio, voi contentatevi di lavarlo più fiate con acqua chiara e tepida, o col metodo, che io vi ho proposto per l'ultimo: cioè di coprirlo con salvietta bagnata. La seconda, che l'ungere con olio d'ulivo il quadro, io non lo stimo il miglior metodo. L'olio d'ulivo non si asciuga giammai, nè per quanto procuriate di asciugarlo co' pannolini, sempre qualche poco ne rimane sul quadro. L'olio rattiene la polvere che vi si appoggia, ed in poche settimane egli è sudicio come prima. Inoltre l'olio d'ulivo annerisce. Quando il quadro è ben netto, fategli la sua chiarata.

Osservazioni sugli accidenti, a' quali vanno sottoposti i quadri. Quantunque abbiamo indicati varj mezzi di restaurare i quadri praticati da molte persone, che si credono perite in tal arte; non possiamo però passare sotto silenzio alcune osservazioni giudiziose, che a questo proposito fa il sig. Mauclerc in un suo trattatello

lo dei colori e della vernice. Non si può, dic' egli, pulire un quadro senza stropicciarlo e senza spingere e piegare più o meno la tela: il colore è di una tenuità secca, e seguendo il moto della tela, essa si rompe o screpola la prima volta impercettibilmente sì, ma tanto che basta per lasciar introdur l' acqua negli screpoli e di là sino alla tela; la tela bagnata si ristringe e tende a restringere il sovrapposto colore; nell'asciugarsi poi si rimette alla prima dimensione e vi porta parimente la pittura, non senza però l' alterazione cagionata dal restringimento e dilatamento. La tela bagnata ritiene a lungo l' umidità a motivo della colla, la quale è inoltre soggetta ad imputridire e comunicare il guasto alla tela; questa allora si allunga e bisogna ritenderla per adattarla al quadro; e l' operazione del ritendimento non si può eseguire senza causare qualche alterazione nei colori già dispostivi dal primo stropicciamento. Tutti questi motivi dovrebbero indurci a cercare i mezzi di non essere obbligati a nettare i quadri. Bisognerebbe a tale effetto adoperare colori spogliati dei loro sali e del loro grasso, e olj puri, come anche vernici perfette. Il mezzo che proponeva Mauclerc per riparare i quadri dalle ingiurie del tempo era di coprirli d' un liquor trasparente, che seccandosi diventa un corpo diafano dissolubile nell' acqua, e separa la pittura dalla venice ordinaria, occupando un luogo tramezzo ai due; locchè rende il quadro facile a nettarsi, perchè la vernice cade sotto la spugna bagnata quando si lava essendo divenuto sporco. Questo liquore trasparente non era che vernice di chiara d' uovo, che non bisogna confondere colla chiara d' uovo battuta. Ma non indicava Mauclerc la maniera, nè le dosi per far questa vernice. La signora Margarita Bernini adopra nel restaurare I suoi quadri una specie di man-

manteca che si crede la migliore di tutti gli altri processi a giudizio dei professori di pittura che si vogliono intendenti e non prevenuti, e se ne hanno molte prove in Roma. Benchè abbiamo riferiti gli anzidetti metodi di ripulire i quadri, non possiamo approvarne pienamente alcuno, specialmente ove entrino corrosivi, i quali scorticano barbaramente i poveri quadri, che convien poi ritoccare, scontrafare o dipingere di nuovo. Diffidisi sopra tutto di tanti pretesi segretisti che vanno girando le provincie e il mondo. E' riprovato con ragione anche l'uso delle vernici composte di gomme, di spiriti, d' acque di rasa ec. che sono disseccanti e fanno screpolare e in qualche tempo pregiudicano grandemente i quadri; su del che tutto possono i curiosi e prudenti leggere le osservazioni inserite nel Giornale delle belle arti stampato in Roma dal 1784. al 1788. La vernice finora riputata più innocente sì per li quadri nuovi finiti, come per li restaurati è la chiarata.

Come si faccia la chiarata da dare ai quadri dopo finiti o restaurati. Si prende una chiara d' uovo, vi si mette sopra un pochino di zuccaro, il quale oltre l' accrescere lucidezza tempera col suo grasso l'aridità della chiara d' uovo, come la tempera anche un poco d' aglio strofinato bene sul piatto ove deve sbattersi la chiara d' uovo per temperare la dolcezza dello zucchero che altrimente chiamerebbe le mosche sulla pittura, ed inoltre viene anche temperato da un po d' agro di limone: questa chiara così preparata si sbatte bene o con verghette o con un coltello e si lascia fare spuma quanto vuole; fatta dalla sera per la mattina. Quando si vuole adoperare la mattina appresso si separa la spuma, e con quello che rimane nel piatto non ispumoso, per mezzo d' una sponga destramente che non faccia nuova spuma, ba-

bagnatene il quadro. Data come si vuole bene stesa una sola chiara basta per un quadro di 4. e anche di 5. palmi. V. *Disegnare, Pittura*.

Quadrupede, lat. *Quadrupes*, fr. *Quadrupede*. Quell' animale il quale di sua natura va con 4. piedi, come il cavallo, il bue, il lepre ec. La scimmia, l'orso e qualch' altro animale si regge su 2. piedi, ma se sia messo in fuga la natura lo consiglia a mettersi in 4. V. *Ingrassare*.

Quaglia, lat. *Coturnix*, fr. *Caille*. Quest'è un uccello assai grazioso, della grossezza più d'un gran tordo, ricoperto di una piuma assai vaga e che è di passaggio. Il suo volo è tardo e poco elevato da terra. Le quaglie tengono i piedi pendenti come un uccello di fiume; vanno a 2. a 2. e volano più di notte che di giorno, ed a motivo della breve durata del loro volo vengono prese agevolmente al corso benchè elleno corrano di molto e con diligenza. La loro grossezza e la loro piuma poco differiscono in tutti i climi, in cui trovansi cotesti uccelli, vale a dire a Madagascar, a Gambra, alla Cajenna ed in Europa. Il becco della quaglia ha un mezzo pollice di lunghezza ed è un poco appianato, la di lui parte inferiore è nericcia, essendo la superiore brunastra, puntita e ricurva; l'iride degli occhi ha il color di nocciuola; il ventre e il petto è d'un giallo pallido meschiato di bianco e il collo va colorato anche d'una tinta di rosso. Si osserva sotto la parte inferiore del becco una larga striscia nericcia che si stende verso l'estremità, e al di sotto degli occhi una linea biancastra che passa sulla parte media del capo, le di cui piume sono verdastre. Questi varj colori s'osservano sotto le ali e quasi in tutta la piuma di cotesto uccello, rappresentando come delle squamme. La coda della quaglia è corta, le sue zampe sono grigio,

gio-pallide, ricoperte di una pelle squammosa come embricata; e la parte superiore del piede è giallastra. Una cosa notabile ell' è, che il dito esteriore si attiene per via d' una membrana al dito di mezzo fino alla prima articolazione. La quaglia si nutrisce ordinariamente di biada, di miglio e di alcuni altri grani; e trovasi preferibilmente nelle biade verdi o nella loro stoppia quando siano tagliate; cotesto uccello moltiplica prodigiosamente e fa il suo nido a terra deponendovi sino a 16. uova nel principio del mese di maggio; e le femmine che fanno schiudere le dette uova, si trovano di già in istato di accoppiarsi verso la fine d' agosto e nel principio di settembre. Le uova di cotesto uccello sono tinte di varj colori. I figliuoletti si nominano quagliotti e quagliastre, e si osserva che della madre vengono condotti nella campagna, e ricoperti sotto le sue ali a guisa dei polli e delle pernici.

L' *ortigometra*, o sia *Re delle quaglie*, *Rallo di terra*, lat. *Ortygometra*, fr. *Roi des cailles*, è una specie di uccello che per quanto vien detto, serve di guida alle quaglie, quando fanno il loro viaggio, il quale uccello è il rallo terestre e nero del Bellonio. Chechè ne sia, cotest' uccello pesa 5. once, ed il suo becco è lungo circa un pollice e mezzo. Ha 13. o 14. pollici di lunghezza dall' estremità del becco sino a quella delle unghie, oppure soltanto 11. pollici sino alla cima della coda. L' invergatura è d' un piede e mezzo; le gambe sono assai lunghe e fornite di piume sino al di sotto dell' articolazione del ginocchio; la parte inferiore del petto ed il ventre sono bianchi: cotest' uccello va nelle altre parti macchiato come la quaglia, vale a dire sparso di varie macchie gialle, biancastre, brune, e di altri tinteggiamenti di colori.

La quaglia giovane, tenera, grassa e ben nutrita tie-

tiene un posto distinto tra le più esquisite vivande, che vengon preparate per le nostre mense. La sua carne è di buon sugo, eccita l'appetito e conviene ad ogni sorta d'età e di temperamento, e con essa si fanno degli estratti lassativi. Si conserva ella viva pei bisogni della tavola in una gabbia fatta a foggia di una capponiera, la quale abbia il coperchio di tela: *V. Gabbia*. Prese però collo schioppo come quelle che sono ingrassate alla campagna sono assai migliori.

Come si prendano le quaglie. Se sia all' arrivare nei nostri climi, vale a dire quando il formento è verde e nel tempo che sono in amore, col tramaglio si prendono soltanto i quagliotti, cioè i maschi, perchè s'accostano alla persona che col quagliaruolo imita la voce della femmina. Questo quagliaruolo è di 2. sorte, il primo è composto di una piccola borsa di cuojo larga 2. dita e lunga 4. e che termina in punta a foggia d'una pera. Questa è per metà ripiena di crine di cavallo. Alla punta più stretta ed aperta si lega un fischietto d'osso di gatto o di lepre o di gallinaccio, al quale osso con cera molle si fa la bocca come di un ciuffolo e si lega ben forte alla cima della borsetta: battendo questa borsetta l'aria inclusavi passando per il ciuffoletto lo fa sonare ed imita perfettamente la voce di una quaglia femmina. L' altra sorte di quagliaruolo si è una borsa di cuojo lunga 4. dita e grossa quanto un pollice: fatta esser deve tutta eguale, e vien tenuta rotonda con un filo di ferro intorto come una cannettiglia; entrambe le parti deggiono essere chiuse da un pezzo di legno liscio. Uno di questi è forato e nel foro si mette il ciuffoletto come sopra. Quando vorrete prendere di questi uccelli, messo che vi abbiate il vostro tramaglio in saccoccia od in un sacchetto, alla mattina levato il sole o a mezza mattina o a mezzo giorno, nel calar del sole ec. dovete andare passeggiando attorno ai cam-

pi coperti di grano col vostro quagliaruolo alla mano, e tosto che sentirete un quagliotto a cantare subitamente rispondetegli con 2. colpi di quagliaruolo; se egli sia scompagnato, vale a dire che non abbia la femmina, se egli sia di mattina o di sera, voi lo vedrete volare di botto verso di voi e fermarsi una ventina di passi lontano; in altre ore egli correrà verso di voi: di questo modo voi saprete quando il maschio non è accompagnato; perchè se egli sia appajato risponderà alla vostra chiamata, ma non si moverà dal suo posto. Quando v' accorgiate che il maschio sia scompagnato, avvicinatevi a 15. passi da lui e tendete il vostro tramaglio fra i grani a traverso del solco, acciò non possa così agevolmente discernerlo. Voi abbassato fral grano vi metterete dietro al tramaglio alcuni passi lontano e col quagliaruolo farete la voce della femmina. Posto che il maschio canti, voi rispondete e tacete quand'egli taccia. Ei verrà diritto verso di voi e darà di capo nella rete. Non abbiate premura di andare ad iscioglierlo. Forse nel campo ve ne possono essere degli altri i quali nè abbiano femmina, nè cantino quando vi sentono chiamare il maschio, e vi rispondano, ma vengono anch' essi a ricercare la femmina ove la sentono cantare. Se sieno vicini al tramaglio e vi veggano, subito se ne volano via. Se la quaglia venendo a voi abbia sfuggita la rete passando fuori di quella, voi non avete che a pianamente mutarvi di posto, ed andarvi a mettere dall' altra parte del tramaglio e richiamare il quagliotto, che correndo verso di voi s' intricherà nel laccio. Alla mattina abbonora e sulla sera la quaglia sentendovi per tema di bagnarsi prende il volo e viene a posarsi a voi vicino. Perciò voi che fate la caccia in tal tempo, mettetevi pochi passi lontano dal tramaglio acciò la quaglia sentendovi vicino stimi più a proposito pedonarvi all' incontro, che riprendere il volo. La

La maniera migliore di condurre il quagliotto al tramaglio, è di servirsi della cantarella, cioè d'una quaglia tenuta in muta ed assuefatta alla gabbia. Eccovi come ella s' addestri a cantare. Si mette la gabbia in un luogo oscuro, e sera e mattina si porta al chiaro, e se le dà da mangiare del miglio; e si continua così fino a tanto che ella appreso abbia da voi, che l' ammaestrate col quagliaruolo, a richiamare il maschio. Portate il vostro richiamo con voi, e tosto che sentiate il quagliotto cantare, tendete il vostro tramaglio; ed alcuni passi lontano da quello posate la vostra quaglia cantatrice, e voi andate a stendervi per terra senza movervi per non ispaventare l' uccello che s' avvicina.

Caccia della rete col cane. Le quaglie si compiacciono la state di passarsela nei prati freschi, e d'autunno nelle stopie del grano e del miglio, per pascersi delle grane cadute dalla messe. In questi luoghi la caccia della rete col cane è deliziosa ed abbondante benchè alquanto più faticosa dell'altra summentovata. Due persone una delle quali porta una rete sottile, lunga e larga 10. in 15. braccia, vanno seguendo le orme di un cane da posta, il quale va fiutando quà e là per iscoprire, onde sia passata la quaglia mentre pedonava. Il cane sperimentato sente il fiuto e ne dà segno al cacciatore col menar della coda. Imposta le quaglie, le quali tal ora sono 2. o 3., le ferma, ed immobile dà tempo di accostarsi al cacciatore, il quale con destrezza caccia la rete addosso al cane e copre con lui le quaglie che egli impostava. Si conosce ove queste sono dall' occhio del cane. Il cane addestrato, appena la rete lo tocca si abbassa e chiude ogni adito alla quaglia di fuggire. Si getta allora il cappello sulla rete e si forzano in tal maniera le quaglie ad alzarsi da terra e scoprisi. L' altro cacciatore ajuta a fermare la rete e porta il carniere ove metter la preda.

Sa-

Sarà più facile se impostaio che abbia il cane la quaglia e fermatala, i due cacciatori preso avendo entrambi un de' capi della corda, alla quale sta attaccata la rete 12. o 15. passi lontano, la vengano strascinando egualmente fino a tanto che sieno giunti a segno di coprirne il cane; e ciò si replica tante volte quanto il tempo e la stanchezza ve lo permetta. Evvi anche un po di divertimento per un terzo cacciatore, il quale collo schioppo tolga di mira quelle le quali o non danno tempo di coprirle o trovano qualche scampo dalla rete; cosa che succede quando il cane imposta una covata di quagliastri.

In qual modo senza cane si piglino le quaglie collo strascino. I contadini ed i pover uomini che non hanno comodo di mantenere un cane da ferma o che nol sanno ammaestrare, si contentano di avere un quagliaruolo e di sentire cantar una quaglia. Questa caccia si fa quando le quaglie sono in amore. Vanno due di compagnia. Uno tiene lo strascino e l' altro il quagliaruolo, che ei batte di tant' in tanto. Ambedue tengono l' orecchio innalzato per udire se qualche quaglia canti, e corrono alla prima che sentono cantare. Quando sono vicini alla quaglia, mettono ventre a terra in silenzio fino a tanto che ella canti altra volta, ed avendone segnato il luogo si levano, spiegano la rete e vanno strascinando, fino sul luogo ove credesi che ella sia, e quando credono d' averla sotto la rete la lasciano stendersi per terra o la battono coi cappelli; e se non colgono la quaglia vanno a strascinare in altro luogo fino che ella sia colta. Il tempo di far tal caccia è un' ora avanti il tramontare del sole. In quest' ora che il sole è assai basso e che la guazza comincia a cadere, le quaglie pedonano mal volentieri per non bagnarsi, e trattengonsi volentieri ne' luoghi che sono alquanto pestati. In questo caso ser-

vitevi dell'industria qui sottoscritta. Quando voi avrete sentito un quagliotto, che lontano dalla sua femmina la chiama, cercate un luogo ove l'erba sia alta ed ivi stendete il vostro strascino. Voi postatevi colla pancia per terra alla coda dello strascino, dando di tanto in tanto qualche colpo col quagliaruolo; e quando sentiate che la quaglia è sotto la rete fatela alzare percotendo col cappello la rete e facendo dello strepito, e così la pigliarete. V. *Strascino*.

Muta delle quaglie. In Lombardia e forse anche altrove benchè non sia a mia notizia usasi una caccia per le quaglie che dicesi la muta. Quest' è un campo circondato da un fossetto, il quale forzarebbe le quaglie a far un volo se volessero oltrepassarlo. Questo campo è seminato di formentone ed è talmente accomodato che i sentieruoli fra una pianta e l' altra conducono ad un sentiere largo 2. piedi, che è nel mezzo del campo. Questo sentiere conduce ad una rete che finisce in una manica la quale ha la bocca come una nassa. V. *Nassa*. In mezzo al campo evvi una gran pertica che si alza ed abbassa come un piantone, V. *Alberetti*, ove si attaccano de' richiami. Questi cantano tutta la notte. Le quaglie a tanti richiami vengono di volo a posarsi nel campo insidioso. Alla mattina allo spuntar dell' aurora 2.uomini uno di quà, l'altro di là dal campo, e s'egli è grande un altro in mezzo, vanno con un moderato strepito cacciando su le quaglie sotto la rete ove restano prese. Alcuni in vece della manica mettono sulla fine del campo un tramaglio.

Come s' ingrassino le quaglie. Ciò si fa facilmente tenendole in luogo ristretto e ben pascendole con miglio ed acqua chiara e ben netta. V. *Gabbia*. La quaglia è buon cibo massime quando è giovine. Ma lascia presto e toglie l'appetito a chi ne vuole mangiare troppo. V. *Ortolano*.

Le

Le quaglie sono assai pugnaci, non meno che i galli, ed in Napoli 2. quaglie servono di spettacolo al popolo. Mi viene riferito che questo sia un piacere anche degli Inglesi, e che quando si fanno simili disfide di quaglie sianvi de' partiti non pochi e delle scomesse di rilievo; sostenendo alcuni il partito d'una combattente, altri quello dell' emola. So che evvi l'arte di avvezzarle a combattere, ed essendo questi combattimenti un piacere a poca spesa si potrebbero introdurre anche fra noi nelle nostre villeggiature; nè vi sarebbe da vergognarsene, essendo stato questo un piacere della città d'Atene madre delle scienze e del valore. L'Aldrovando insegna il metodo usato dai Napoletani per eccitare le quaglie al duello. Si pascono esse abbondantemente di miglio ed a sazietà, poi mettesi una quaglia di quà, l'altra di là sopra una tavola ove sia un poco di miglio nel mezzo. I due uccelli valorosi non attratti dalla fame perchè sono sazj, ma dal punto d'onore si vanno accostando al miglio, e perchè hanno la pancia piena e lo spirito in corpo attaccano baruffa. Non v'è più pace, si danno beccate da disperate; nè si finisce la questione se la più spennacchiata non si ritira, ma per lo più se meno forte suole lasciare la vita sul campo di battaglia. Convien dire che l'Ariosto ignorasse il valor delle quaglie; che se saputo lo avesse se ne sarebbe servito per similitudine nel descrivere i duelli d'Orlando e Rodomonte, di Ruggero e Mandricardo ec. Lo stesso Aldrovando dice che il capilvenere dato in cibo alle quaglie le rende pugnaci.

Quaglialatte, *Gallio*, lat. *Gallium*, fr. *Caillelait*, *Petit muguet*. E' una pianta comune nelle campagne, specialmente nei prati; la sua radice è vivace, nodosa, filamentosa, d'un giallo che dà in rosso. Mette più tronchi alti circa 2. piedi, ramosi, minuti, qua-

dratī e che hanno molti nodi; lungo di essi sono disposte al luogo dei nodi delle foglie radiate o verticillate in numero di 5. e più spesso di 9. Nelle sommità vengono dei piccoli fiori a campana, divisi in 4. parti e riuniti in grappoli o spighe paniculate. Questi fiori sono gialli nella specie più comune di cui intendiamo parlare, *Gallium luteum*, C. Bauh., *Gallium album vulgare*, Tourn. *Gallium verum*, Linn. Hanno un non so che come mele sulle foglie, il quale inacidito e posto nel latte e rimescolato con un cucchiajo di legno lo quaglia prestissimo; onde ha tratto il suo nome in italiano e francese. Lo stesso fanno i fiori del cardo, coi quali in Roma si fa più particolarmente l' eccellente cacio fiore, che ajutano a diventare grasso. V. *Cardo*. Il gallio applicato esteriormente guarisce le risipole e le scottature: messo nelle narici ferma le emorragie: L'esperienze fatte da Guetard dimostrano che le radici del gallio non meno, che quello delle robbia comune hannô la proprietà di tingere in rosso le ossa degli animali che ne mangiano. Alcuni pulcini nel cibo de'quali si mischiò per qualche tempo alquanto di radica di gallio grattata, crebbero colle ossa tinte in color di rosa, ma divennero tisici. Se alcuno volesse rallegrare la tavola con un pollo colle ossa colorate, lo pasca colla radice di robbia o di gallio che ne avrà divertimento. La coltura del gallio come quello che vegeta bene in tutte le terre non dovrebbe trascurarsi; tanto più che la di lui radica non tinge meno della robbia. Le radici del gallio del nord sono molto adoprate nella Finlandia per tingere le lane in rosso.

Quagliaruolo. V. *Quaglia*.

Quaglio. V. *Caglio*, *Menta*, *Quaglialatte*.

Quamoclito. V. *Villucchio*.

Quartaro. Una misura che serve per misurare le bia-

biade ed i legumi. Il quartaro è la trentaduesima parte del moggio e la quarta parte dello stajo.

Quartuccio, o *Quartino*. Misura che in alcuni paesi contiene la 64. parte dello stajo. Queste due voci s' accomodano ancora al vino, onde si dice uno stajo di vino. Un quartino di vino nel Milanese è otto boccali. La brenta è composta di 96.

Quattrino. Piccola moneta, detta così perchè vale 4. danari; così nella lira veneta 3. quattrini vagliono un soldo. Sessanta ve ne vogliono per fare una lira, la quale però equivale ad un paolo nostro, in Roma 5. fanno un bajocco. Nel Milanese il quattrino ha ritenuto lo stesso nome, ma val solo 3. danari; onde per fare una lira ve ne vogliono 80.

Quercia, lat. *Quercus*, fr. *Chene*. Quest' albero è il più grande ed il più utile di tutti gli altri che crescono nei boschi, ed è generalmente sparso nei climi temperati non compiacendosi degli altri due climi opposti. Ei si fa conoscere pel suo bell' aspetto; poichè nell' età matura supera tutti gli altri in altezza ed in grossezza ed in rami vasti che egli distende in gran latitudine. Il suo tronco va ricoperto d'una corteccia grossa, bernocoluta, screpolata, scabrosa e rossigna interiormente. Le di lei foglie sono di un bel verde, frastagliate nei lor orli da sinuosità rotonde ed attaccate a delle code corte; ei porta sul medesimo piede, ma in siti separati, dei fiori maschi e dei fiori femmine, composti d' un calice grosso, carnoso, nel di cui mezzo vi giace un pistillo; questi ultimi fiori sono anch' essi talvolta disposti sopra un filetto, succedendo a' medesimi certe frutte che vengono appellate ghiande, che stanno impegnate in parte in una specie di picciolo ricettacolo che s' appella calice, castone o cupola. V. *Ghianda*. La durata della vita della quercia, come pure la dura-

zione del suo legno sono proporzionate alla lentezza dell' accrescimento. Nei terreni grassi acquista 3. piedi di circonferenza in 30. anni, crescendo di poi più presto e facendo i suoi progressi fino ai 40. Benchè non isdegni quasi alcun terreno, nulladimeno la natura del suolo e l' esposizione cagionano considerabili differenze nel suo accrescimento e nella qualità del suo legno. La quercia come pure un gran numero di alberi cresce più presto nei terreni bassi ed umidi; ma il suo legno è molto più tenero, più facile a rompersi e meno proprio alla costruzione di quello che cresce sulle montagne, il quale riesce nodoso e pieno di forza. Quando si voglia formare un bosco di quercie, bisogna seminare delle ghiande abbondevolmente, procurare dell'ombra o coprire la giovane pianta e tagliarla a tempo opportuno; questi sono i veri mezzi di farne avanzare la piantagione, come si potrà osservare all' articolo *Selva*. In quanto alle giovani quercie che s' allevano per formare dei viali o per piantarle romboidalmente, conviene farle germogliar nella sabbia per trapiantarle in terra nel mese di marzo, ma leggermente coperte. Prima però di trapiantarle si vuol cosa vantaggiosa il tagliare la radicula o il germe; poichè con tal mezzo la giovane quercia pullula parecchie radici laterali e non forma più perni, vale a dire che non profonda la radice perpendicolarmente; e così fornita soltanto di radici laterali si trapianta così facilmente come gli olmi ed i tigli. Il Buffon ha provato che un terreno coperto di brughi e di cespugli era più atto alla buona venuta delle querce seminatevi, che un terreno scoperto, probabilmente perchè i cespugli servivano di riparo alla giovane pianta contro le ingiurie dell' aria e degli animali. Al medesimo scopo è diretta la seguente maniera che si propone come eccellente per seminare con profitto le ghiande.

De-

Devesi avere un rastro di ferro, col quale si smove la terra; si pianta la ghianda e si copre con musco calcatovi bene colle mani. Più le ghiande si pianteranno fitte e più si alzeranno belle diritte. Si levano poi quelle che sono troppo fitte per ripiantarle colla stessa avvertenza di attorniarle di musco, che le ripari dall' eccessivo calore e freddo. Sarebbe a desiderarsi che questa pratica potesse con facilità eseguirsi in grande. Il legno di quercia riunisce in sè tante qualità eccellenti, ch' è il più ricercato di tutti gli altri per un grandissimo numero di opere, massime per la costruzione degli edifizj e delle navi. Quando codesto legno è ben secco e stagionato dura sino a 600. e più anni, purchè stia al coperto dalle ingiurie dell' aria. Se siasi in necessità di adoperare il legno ancora verde non v' ha alcun altro espediente migliore per metterlo in istato di acquistare le qualità necessarie ed anche quella di non esser corroso dai vermini, che di tuffare le tavole nell'acqua, la quale discioglie e leva tutto il succhio dal legno secondo l' esperienza fatta dall' Ellis, il quale propone tal metodo per il legno di faggio. V. *Legno*. Tale precauzione non è punto necessaria quando venga impiegato sotterra e nell' acqua in palificate ove si dice conservarsi sino a 1500. anni. La quercia è utile in tutte le sue parti. Si adopera la sua corteccia ed altre parti ridotta in polvere sotto il nome di valonía rossa per preparare i cuoi. V. *Valonía*. La ghianda ch'è il frutto della quercia manca di frequente, poichè il suo fiore è dilicato come quello della vite; ma quand' è abbondante se ne tragge un gran profitto pel nodrimento de' porci a'quali cotesto frutto procura un lardo eccellente. V. *Porco*.

La quercia è la patria ordinaria d' un grandissimo numero di specie d' insetti, ognuna delle quali vi tro-

va un nodrimento proprio a sè stessa. Ecco perchè si osserva sulle querce una gran quantità di diverse specie di galle. Sulla quercia di Levante crescono le noci di galla, di cui si fa uso per preparare le stoffe a ricevere alcune specie di tintura, come anche per fare dell' inchiostro. V. *Galla*. La corteccia, l'alburno, il legno, le foglie, le ghiande, le noci di galla, i tubercoli, che si attrovano sotto le foglie, la specie di fungo ch'è nominato agarico di quercia, V. *Agarico*, il musco medesimo; in una parola tutte le varie produzioni, tanto naturali che oltrenaturali della quercia vengono adoperate in economia e in medicina. V. *Vischio*. Oltre la spezie di quercia la più comune ne' nostri boschi d'Europa di cui noi parliamo, ve n'hanno ancora parecchie altre e tanto varie quanto cotesto albero si moltiplica col mezzo delle semenze. Le querce che crescono nel Levante e nell'America hanno anch' esse le loro varietà e vanno fornite di bellezza; ma le nostre sono superiori nella qualità del legno. Le nostre quercie con ghiande grosse e con pedicoli lunghi, come anche quelle con ghiande mezzane e con pedicoli corti somministrano un legno eccellente. V'è l'eschio, il sovero, il cerro, la rovere propriamente detta, delle quali e di altre querce forestiere parleremo agli articoli *Rovere*, *Sughero*. Per aver legno di quercia di una considerevole durezza, basta scorzarla da cima a fondo e lasciarla così in piedi per 3. o 4. anni: l'alburno ed il cuore del legno vengono duri al pari del legno stesso: notizia che può servire a chi ha bisogno di travi molto grossi e di tavole assai larghe. V. *Legno*. Se avete a far opere che resistano, scegliete legno di quercia che abbia la scorza rustica e ben ineguale ed il tronco grosso e corto: le quercie dei viali sono più forti e più dure che quelle delle foreste. Le legna di quercia,

cia dopo quelle di faggio fanno il più bel fuoco d'ogni altra, sì in ciocchi che in fascine: è ottimo il suo carbone. Le foglie di quercia sono sovente coperte di un liquore melato che le api hanno premura di raccogliere; questa è una specie di manna che avrà la sua virtù. Dalla quercia si ricava anche una specie di buon aceto come dal pero selvatico e collo stesso metodo. V. *Pero.* Gli antichi gentili aveano dedicata la quercia a Giove, e da quella si facevano render oracoli e colle frondi ne facevano la corona civica ed altri ornamenti.

Della piantazione delle quercie, secondo il Rozier. La quercia si moltiplica per sementa e per trapiantazione. Prima di rammassar le ghiande, lasciate cadere le prime, fatele levar via e mettere da parte. Avviene delle ghiande come di tutti gli altri frutti; que' che maturano avanti degli altri ed anticipano la stagione solita della maturità, sono sicuramente verminosi. Se si seminino, la loro produzione sarà egualmente difettosa. Bisogna dunque aspettare il momento della perfetta maturità e per conseguenza della caduta maggiore e generale. Le ultime ghiande sebbene non siano toccate da' vermi tuttavia sono cattive egualmente che le prime per destinarle alla riproduzione. Dalla massa delle ghiande cadute naturalmente è cosa importante di scegliere le più grosse e le meglio nudrite, rigettando tutte le altre: la prudenza esige ancora che si scelgano le ghiande degli alberi più vegeti e più vigorosi, specialmente di quelli la fronda de' quali larga, crassa e lucente annunzia uno stato di perfezione e di vigore. Vi sono 2. sorti di piantazioni, una immobile, l'altra a vivajo. La prima è preferibile a ogni altra operazione, sopra tutto se si vogliano fare grandi selve: poichè in altro caso la spesa sarebbe eccessiva. Vi sono due maniere di preparare il terreno destinato alla pianta-

tazione; o coll'aratro, o a forza di braccia servendosi della vanga o della zappa. L'ultimo metodo è molto più dispendioso, ma più proficuo. La natura ha imposto alla quercia la legge di gettar profondamente ed a perpendicolo la radice principale; l'interesse dell'uomo esige dunque di non contrariarla. Il lavoro fatto colla zappa facilita più l'allungamento della preziosa radice maestra, di quello che il lavoro fatto coll' aratro. Con questo si divide solamente la superficie della terra; il suo peso e la resistenza che sperimenta su i lati fanno poi che richiuda di più in più la terra sulla quale passa. Si semina la ghianda o a caso come il grano, o seguendo la direzione de' solchi. Si deve seminare molto fitta; molte ghiande saranno distrutte dai topi di campagna e molte altre non saranno sotterrate abbastanza; non deve sorprender punto la gran quantità di seme da spandersi. Quante più ghiande germoglieranno, tanto minori erbe cattive vegeteranno. Dall' altro canto le piante più vigorose distruggeranno coll' andare del tempo le loro vicine più deboli. Il tempo di seminare viene indicato dalla natura; è quello della caduta del frutto o pochi giorni dopo se la stagione lo permette, cioè se la terra è in istato di ricever l'erpice e di non esser ridotta a zolle da' piedi degli animali impiegati nel lavoro. Per non perdere interamente quelle porzioni di terra che sopravanzano a quella che ha servito per la piantazione e che si sono dovute ugualmente dissodare o lavorare, si può seminare sopra la piantazione delle ghiande quella biada che sia più adattata alla qualità del suolo. La raccolta che se ne ricaverà non porterà nocumento veruno alla piantazione. Se qualsivogliano circostanze si oppongano alla piantazione in tempo d'autunno, si può aspettare il fine dell'inverno e piantar la ghianda nella terra ben preparata e sopra l'arena. Si debbono prendere

certe precauzioni perchè la ghianda si conservi fino a questo tempo. Subito che si è raccolta si ripone in un luogo asciutto e fresco, mescolandosi strato per strato con terra asciutta o con arèna. Quando il punto di confidarla alla terra è finalmente giunto, si leva leggermente lo strato d'arena, poi quello delle ghiande che si pongono piano piano in certi canestri, badando bene di non rompere la barbicella di quelle che l'hanno già spuntata. Si trasportano in tal guisa sul campo e si collocano l'una dopo l'altra o nei solchi segnati dall'aratro o nelle fosse scavate colla marra. A misura che si eseguisce tale operazione, si ricoprono coll'erpice i semi. Se il suolo sia profondo, è cosa essenzialissima di situare colla più grande attenzione la barbicella che col progresso del tempo deve formare la radice maestra; poichè essa vi si affonderà tanto profondamente quanto glielo permetterà la terra che incontri. Se all' opposto la base del suolo ha 2. o 3. piedi di profondità e quindi ne siegue una roccia formata per via di strati, la precauzione indicata è meno necessaria o quasi inutile; poichè la radica maestra non potendo penetrare questa solida massa è forzata a spuntare radici laterali, anzichè la stessa radice maestra è obbligata a seguire la direzione della sottoposta pietra; in questo caso la radice maestra non si allunga troppo. Ogni volta che la barbicella ovvero la radice maestra venga spezzata, spuntano lateralmente molte barbe che costituiscono quindi le radici maestre. Fin tanto che essa sussiste intatta e che trova un buon fondo, vi si affonda perpendicolarmente in modo che se ne averà un giorno un albero la cui cima, servendomi dell'espressione di Fontaine, si avvicinerà al cielo, ed i cui piedi si accosteranno alla profonda sede dei morti. Bisogna egli forse sarchiellare il luogo seminato per toglierne l'erbe cattive che vi siano nate? Bisogna egli forse lavorarlo?

Il prò ed il contra vien egualmente sostenuto da varj autori. Le cattive erbe coprono colla loro ombra le giovani piante e le difendono dalla troppo veemente attività del sole; io ne convengo. Se l'erbe cattive hanno soltanto radici barbute ed in conseguenza poco profonde, nuoceranno meno che le piante le quali affondano molto le loro radici; le prime assorbiscono solamente i sughi esistenti sulla superficie della terra, mentre che le altre spuntano e vegetano in gran parte a spese de' sughi dello strato inferiore, i quali precisamente sono quelli, di cui la radica maestra della ghianda ha il bisogno maggiore. Una quercetta di 6. pollici di altezza ha spesso una radice maestra di 18. pollici sino a 24. a seconda della natura del suolo. Io so ancora che in certi luoghi si piantano le alberelle o altri alberi di legno bianco fra le ghiande, affine di conservarle per i primi anni. In quanto a me se la mia situazione mi permettesse di piantare una selva, non dubiterei di farvi i necessarj lavori ogni anno anche usando l'aratro per ismuovere attorno alla pianta il terreno e svellerne le cattive erbe. Ciò facilita il lavoro da un tempo all'altro, e ne risulta una sorprendente diversità fra una selva di querce lasciata in sua balía dopo la piantazione, e quella lavorata ne' primi 5. o 6. anni. A quest'epoca si determina e si mostra la bellezza di ciascun piede. Siccome si è piantato molto fitto ed a file, l'aratro non sbarbica e non ammacca le giovani piante; lo strato di terra ben bene sminuzzolata e tritata riceve ed assorbisce le preziose e salutari influenze di tutte le meteore; finalmente la vegetazione riesce sollecita e vigorosa. I giovani fusti essendo ravvicinati, si slanciano con forza in linea perpendicolare e riesce facile lo sradicarne di tempo in tempo i soprannumerarj senza nuocere ai virgulti vicini. Si ha finalmente la libertà di

di formare una selva, un bosco più o meno folto e guarnito d'alberi, di proporzionarne il loro numero in ragione della forza nutritiva della grana del terreno. Se in luogo d'una selva ci proponghiamo la formazione di un bosco ceduo, il metodo indicato riesce sicuramente il più vantaggioso, poichè si possono a suo arbitrio e piacere disporre le ceppaje.

Della piantazione a vivajo. Per evitare le inutili ripetizioni si consulti quel che si è già detto in generale all'articolo *Nestajuola*. Ripetiamo solo essere cosa costante che se il terreno ne sia ben preparato, ben concimato, si avranno ottimi virgulti da ripiantare: ma è questo solo l'oggetto da proporsi? La sovrabbondanza delle cure, del nutrimento ec. loro sarà pregiudizievole ogni volta che i piantoni siano lasciati in loro balía dopo la trapiantazione in un terreno forse magro o di mediocre qualità. Questa debol educazione gli renderà languenti per molti anni, ed io dubito che non divengano mai buoni alberi. Per evitare somigliante inconveniente la terra del vivajo dev' esser di passabile qualità, cioè che sia fra la buona qualità e la mediocre. Se voi volete popolare un suolo di poca profondità, situate il vostro vivajo sopra un duro strato di ciottoli o di roccia; purchè la terra vi sia profonda 2. piedi; allora la radice maestra non potendo affondarsi spunterà barbe in grandissimo numero; ciò appunto fa d'uopo per ripiantare con esito favorevole. D'altronde somigliante precauzione vi toglierà la pena di fare profondi scavamenti all'oggetto di sbarbicare la radica maestra del virgulto; la buca destinata a riceverlo non esigerà tanta profondità, quanta se l'albero avesse intera la sua radica maestra.

Della trapiantazione. Si vede di rado aver buon effetto quest' operazione: dipende egli ciò per avventura

da

da difetto dell'albero, delle stagioni o della maniera di trapiantare? Tutte tre vi concorrono più o meno; ma colui che pianta è quello che vi ha spesso la maggior colpa. La natura ha dato agli alberi le radice non solamente per loro procurare una parte di nutrimento; ma per difenderli ancora dagli assalti impetuosi e dalla violenza de' venti. Sono esse altrettanti legami, che quelli tengono assoggettati e fissi nella terra, cosicchè il tronco si spezzerà piuttosto che veggasi l'albero sbarbicato se questo sia fornito della sua radice maestra. Il numero delle sue radici è proporzionato a quello de' rami, vi corrisponde per la grossezza, di modo che può dirsi, che nell'albero perfezionato dalla natura, e che nulla deve per la sua educazione alla mano dell' uomo, vi è una corrispondenza, un' armonía perfetta fra le radici, e la cima dell' albero. Quante, e quali conseguenze possono ricavarsi da tal principio! Se voi dovete estrarre i vostri alberi dal vivajo, aprite una profonda fossa all'una delle due estremità, finchè pervenghiate sotto alle radici: allora staccate il tronco dalla terra senza spezzarne, o mutilarne alcuna, e sopra tutto maneggiate la radica maestra colla più grande attenzione. Le buche destinate a ricevere gli alberi non devono dunque esser fatte tutte su di un istesso diametro, in una stessa profondità: la grossezza e l'estensione delle radici debbono darne la norma. Mi si dirà che tali cure sono troppo minute, dispendiose ec., che l'albero ralligna senza di esse, finalmente che un'esperienza di 30. e 40. anni ha provato il contrario. Se la durata di una quercia fosse proporzionata a quello, per es. che in certe provincie non sussiste più di 8. sino a 10. anni, meriterei di essere forse condannato; ma si rammenti che bisogna un secolo per formare una quercia, e che una quercia patita non produce qua-

quasi profitto alcuno. Egli è dunque meglio lo spendere un poco più nel piantarla, ed aver poi una bella pianta, di quello che lo spender meno ed aver un albero di una mediocre qualità. Si opera in fretta, si ama l'economia, si avrà un cattivo lavoro. Si vuole una prova senza replica della necessità di usare tutta l'attenzione, quando si possa, perchè non restino danneggiate le radici, specialmente la maestra? Basta il gettar gli occhi sulla trapiantazione delle quercie prese dai boschi; ella è cosa rara di vederle far buona riuscita, perchè o si comprano questi alberi a tanto il pezzo, o perchè si confida a operaj a giornata senza cognizione ed intelligenza la cura di estrarli dalla terra: la fossa che scavano è troppo stretta, poco profonda; le radici sono tagliate vicine al tronco, le barbe maltrattate. Avranno tolto da terra molti alberi; ecco che sembra già che abbiano molto lavorato; egli era inutile di tanto affrettarsi per far un cattivo lavoro. Se questi alberi le cui radiche sono state in parte troncate, vogliono succhiare il sugo, sono prima obbligati a spuntare nuove barbe, nuove radici; non era dunque meglio lasciar loro quelle che già avevano? Le nuove avrebbero loro somministrato una sovrabbondanza, per cui l'albero non avrebbe sofferto fino al momento che ha vissuto a spese di questi nuovi succiatoj. In una parola io non cesserò di ripeterlo giammai; la natura non ha niente fatto in vano; non ha dato radici agli alberi che l'uomo debba mutilare. Io prego le persone più ostinate in favore della soppressione della radice maestra, del raccorciamento delle altre e delle barbe, di giudicare quel ch'io dico dall'esperienza, col piantare un albero secondo il costume, col piantarne un altro proveduto della sua radice maestra e di tutte le altre, in una buca proporzionata al numero ed al volume di esse: bi-

bisognerà che tali persone portino il pirronismo all'ultimo eccesso, se si ostinino dopo i risultati di tal esperienza nell' antico loro sentimento. Il progresso de'lumi cresce sensibilmente di giorno in giorno: si comincia a ricredersi ed a porre in disuso quegli immensi viali formati in mezzo a 2. gran file d' olmi; il più bell' albero di questa specie non soffre mai il parallelo d' una bella quercia. Un gran viale piantato con belle querce laterali in buon terreno offre a' miei occhi il più grandioso e vago spettacolo; non mi presenta l'idea dolorosa, che le loro radici vadano 20. e 30. tese al di là a togliere il nutrimento alle biade, sopratutto se siasi troncata secondo l'uso la loro radica maestra. Qual freschezza non si respira in questi deliziosi stradoni: come i rami s' incurvano vagamente in centro per nascondere a'miei sguardi la luce del sole e per sottrarmi all' ardore de'suoi raggi! Questo grato spettacolo e utile ricovero dai potenti raggi del sole in estate si prova nelle due gallerie d'Albano e nella strada da Albano all'Ariccia, ove primeggiano magnifiche querce e veramente pittoresche con uguali leccini, V. *Elce*, benchè piantate sopra il peperino ossia lava dell' antico vulcano estinto del lago di Castello, e però in terreno poco profondo. Sono il più bell' ornamento di quei contorni, che ne rendono sì amena la villeggiatura.

Quando ed in qual età bisogni trapiantare le querce. Egli e infinitamente meglio il piantar presto che tardi. La ripresa è più sicura, le spese sono meno considerabili, le cure più facili, l' albero prova maggior vantaggio: l'anno della trapiantazione è quasi perduto. Una quercia di 2. anni di vivajo è in grado d' essere trapiantata; quella di 3. è più forte e le sue radici sono più difficili a maneggiarsi. Se si aspetti che il tronco sia alto 10. piedi, sarà troppo tardi: ecco la ragione per cui le

le piantazioni immobili sono sempre più utili delle trapiantazioni. Convien meglio trapiantare prima che dopo l' inverno: le pioggie, le nevi di questa stagione penetrano la terra, attaccano ed incollano più intimamente le sue mollecole colle radici. L'umidità le mantiene fresche e non hanno bisogno che del caldo per vegetare. Finchè il calore nell'interno della terra non è dissipato dal freddo, le radici travagliano, si dispongono ad aprire i loro succiatoj, la loro scorza s'intenerisce, la punta delle barbe si sviluppa, se sopravvenga il freddo l' azione vegetativa resta semplicemente sospesa: all' opposto nelle trapiantazioni dopo l' inverno si corre rischio di avere una primavera secca, forse caldi prematuri, di veder dissipata l' umidità della terra, della fossa o della buca; se una provida pioggia non sopraggiunga a tempo, l' albero perisce. Si debbono scapezzare o troncare in tutto i rami dell' albero che si ripianta? Gli autori non sono d' accordo su questo punto: la soluzione del problema mi pare semplice. Non si tratta quì dell'albero schiavo e che sarà per l' avvenire soggetto sempre alla falcetta del suo padrone; sarà bastante che abbia sofferto una violenza nella sua nascita e ne'primi giorni della sua educazione senza che vogliasi ancor stendere un imperioso dispotismo nella sua esistenza dopo che abbia ricuperata la sua libertà. Quì non si tratta finalmente d' un albero, il cui frutto sia per fare le delizie delle nostre tavole e il più bell' ornamento de' nostri orti: ogni sorte di scapezzatura disordina la primitiva organizzazione del virgulto. Nel luogo scapezzato la scorza ricuopre successivamente la piaga. Se l' amputazione sia stata ben fatta ed in vicinanza della cima, vi si formano nuovi getti. Questi bisogna che siano distrutti eccettuatone un solo, che rappresentar dovrà il fusto primiero; in questa guisa la soppres-
 sio-

sione del tronco primitivo e de' suoi nuovi getti sono altrettante piaghe fatte all' albero, le quali sussisteranno sempre sebbene ricoperto della scorza. Le radici, egli è vero, si fortificheranno mercè la scapezzatura; ma se sia piantato l' albero come ho detto, colle sue radici situate diligentemente e colla sua radica maestra, l' enunciata scapezzatura resta più che inutile; poichè la testa dell' albero e le radici saranno esattamente proporzionate fra loro. Al contrario per gli alberi ai quali si siano scortate le radici, la scapezzatura è utile: di fatti bisogna ch' egli ne spunti delle nuove per avere il nutrimento del tronco prima di quello de' rami; lo che prova ad evidenza la necessità di conservare tutte le radici, ed a quest' uopo di non piantar l' albero troppo grosso. Non è lo stesso per i rami da lasciarsi sul fusto: se si tagliassero rasente al tronco, bisognerebbe che i germogli nascituri sparsi per tutta la scorza lo forassero per produrre nuovi rami; ma se sono state mutilate le radici, se l'albero è stato piantato in fine dell' inverno, la scorza non contiene più l' umidità divisata, che permetta la sua estensione e lo sviluppo del germe de' suoi rampolli: quindi è che bisogna sovente aspettare gli effetti del sugo del mese di agosto prima di veder quelli comparire. Negli alberi piantati come io ho prescritto, avviene rarissime volte che i polloni non si sviluppino a primavera; ma senza cercar inutilmente la formazione di nuovi germogli, perchè non si dovranno lasciare sul virgulto tutti i suoi ramoscelli diramando moderatamente quelli soltanto che sono troppo bassi? Dico moderatamente perchè l'esperienza mi ha insegnato che questi giovani rami sono altrettanti succiatoj o sifoni che attraggono successivamente il sugo dal basso alla cima e ne facilitano l'ascensione; finalmente essi mantengono l' equilibrio de' fluidi

di fra loro e le radici. Se si eseguono tali trapiantazioni per la formazione di selve o boschetti, si rende inutile l' amputazione de' rami inferiori; poichè il basso di ciascun albero, essendo piantati gli uni vicino agli altri, si diramerà da per sè stesso a misura che l'albero ingrandirà: si debbono similmente regolare le trapiantazioni degli alberi che circondano i boschi, o di quelli destinati ad ornare i viali. Questi ultimi sarà il tempo di diramarli nel second'anno affinchè il fusto si slanci in alto. In quanto agli altri i rami inferiori intercetteranno l' aria e la luce alle piante dell' interno del bosco, onde per goderne si slanceranno sopra quelle della circonferenza; queste resteranno sempre più basse delle altre, perchè non essendo incomodate da questo lato, spunteranno lateralmente vigorosi e numerosi rami, mentre che l'altre saranno costrette a slanciarsi in alto per godere il beneficio dell' aria ec. Un solo colpo d' occhio che si getti sull' albero del centro e su quelli della circonferenza d'un bosco prova chiaramente quanto io ho qui avanzato. V. *Pianta.* Se desiderate che le querce de' viali e de' boschetti, delle selve prosperino felicemente non risparmiate di lavorare la terra nel loro circuito per i primi anni: è questo un dispendio; ma voi ne avrete una gran ricompensa nella vigorosa vegetazione de' vostri alberi: le piante parasite loro cagionano sempre moltissimo danno. Se fra le querce trapiantate se ne trovino alcune di foglie piccole o che non diano troppa ghianda, si possono innestare per approssimazione con un' altra specie di quercia che abbia bella foglia e sia di buon frutto. Si comprende che tal'operazione suppone d' essere stati gli alberi piantati l' uno accosto dell' altro. Le altre maniere d' innestare rare volte riescono felici: nel caso del successo si dev' essere attenti a rimondare l' albero sotto l'innesto ogni volta che il bisogno lo richiegga.

Dell'utile che si ricava dal legno di quercia, e del tempo indicato dalla natura per atterrarne i boschi. Fra tutte le specie del legname europeo non n' esiste alcuna, che a quello di quercia sia paragonabile per la solidità e per la durezza; diviene per così dire immortale se sia impiegato nell' acqua e se ne venga sempre ricoperto: cambia colore ed insensibilmente prende quello del nero d' ebano; si fa liscio al maggior segno ed io non so il termine della sua durata in questo stato. La durata della quercia comune dipende dalla sua testura più o meno serrata. Il legno della quercia con larghe foglie è meno compatto di quello della quercia comune, è più dolce sotto lo scarpello, più docile sotto la mano dell' operajo; egli è preferibile ad ogni altro per l'arte del falegname, per la scultura ec.; l' artista dovrebbe dunque conoscere le differenti specie di quercia per servirsene secondo che i lavori ch' ei deve eseguire richieggono. Le querce delle provincie meridionali sono da anteporsi per la durata a quelle delle settentrionali. Il legno di quelle che sono cresciute in acquitrini o in altri luoghi umidi, sulla parte de' monti esposta al settentrione, è più spugnoso di quello degli alberi che vegetano nelli luoghi asciutti ed esposti al mezzo giorno. Io anteporrei per i lavori destinati ad essere continuamente esposti all' aria il legname di leccio: questi alberi sono poco alti nelle provincie meridionali della Francia; ma nella Corsica, nella Spagna, nelle campagne intorno a Roma ec. si trovano interi boschi di quest' albero, le cui chiglie diritte ed eguali hanno spesso più di 40. piedi d' altezza. Il loro diametro per verità non è generalmente da paragonarsi a quello delle maestose querce de' nostri climi; ma più sovente bisogna un pezzo lungo e diritto di quello che un pezzo grosso. Tutto il treno dell' artiglieria spagnuola è formato di que-

questo legno e resiste mirabilmente al calor eccessivo di quel paese. Convengo che le carrette de' cannoni sono là più pesanti; ma ciò poco importa per le carrette de'cannoni che servono su' baluardi. Ogni proprietario che voglia atterrar querce per lavori in servizio della propria casa, deve farle scorzare un anno prima nel tempo della loro più vigorosa vegetazione. L'utile che da ciò si ricava, l'abbiamo descritto parlando dell' alburno. V. *Alburno, Legno*. Gli alberi giovani scorzati periscono nel primo anno, i grossi vegetano ancora per 2. o 3. altri anni. Se si trascuri di scorzar l'albero in piedi, bisogna farlo immediatamente atterratolo; non si può lasciare il tronco steso per terra, ma dee situarsi in linea quasi perpendicolare ed ammassando più tronchi gli uni sopra gli altri, in modo che resti fra ciascuno uno spazio pel quale passi l'aria ad agire egualmente su tutte le parti di questi tronchi. L'esperienza ha dimostrato che il legno atterrato cui si conservi la scorza, non si secca in un anno quanto in dodici giorni si secca lo scorzato: finalmente quest'ultimo è meno soggetto a tarlare; ed il legno scorzato in piedi non tarla mai. Questa operazione è utile per tutti i legni in generale; ma più precisamente per quelli che hanno vegetato in terreni bassi ed umidi.

Il fiore maschio della quercia è separato dal fiore femmina, ma sullo stesso piede: il fiore maschio è una lunga pannocchia carica di stami o polvere seminale slanciata con forza quando si aprono le capsule che la racchiudono prima del loro schiudimento. Se in un modo o nell'altro questa polvere non sia portata sul fiore femmina per fecondarlo, resta inutile: se nella stagione della fioritura sopravvengano varie pioggie, questa polvere rimane attaccata ed incollata sulla pannocchi-

chia dove è dall' acqua strascinata ed il fiore femmina intristisce. V. *Farina fecondante*. Allora si fa poco o niente di ghianda: giorni freddi e notti in conseguenza più fredde producono lo stesso effetto. L'abbondanza di tutte le produzioni della natura dipende dal tempo della fioritura: le querce isolate danno ghiande quasi ogni anno, pel motivo che l'umidità nocevole alla fioritura vien dissipata dalla corrente dell' aria che le domina per ogni intorno. Non avviene così ne'gran boschetti e nelle foreste. Il primo frutto che cade e previene la maturità ordinaria, viene leso dal verme: questo non può conservarsi; quindi deve darsi subito agli animali neri: quello che cade in seguito mercè di una maturità non forzata, è il migliore: le ultime ghiande poi che maturano debbono esser mangiate immantinente. Se il contadino fosse più attento, più avveduto e provido, raccoglierebbe le ghiande negli anni fertili per conservarle per gli sterili. Ho veduto animali neri mangiare con tanta avidità ghiande di 3. anni, quanto quelle dell'ultima raccolta: le facevano scricchiolare fra' loro denti e sembrava che non potessero saziarsene. Prima di darcele si potrebbe usare la diligenza di tenerle per qualche giorno nell'acqua. V. *Ghianda*. I rami di quercia troncati nel mese d'agosto offrono un preziosissimo alimento invernale per le mandre e che risparmia singolarmente il foraggio; quei di tutte le specie di lecci o sugheri portano la stessa utilità. V. *Foraggio*.

Querciuola, *Calamandrea*, *Calamandrina*, *Camedrio*, *Teucrio*, lat. *Chamedrys*, fr. *Germandrée*. Di questa pianta ve ne sono molte specie. Noi ne rammenteremo solamente alcune, le quali servono a decorare i nostri giardini e boschetti.

1. *Chamedrys frutescens*, *Teucrium vulgo*, Tourn. *Teu.*

Teucrium flavum, Linn. fr. *Germandrée en arbre*. Questa pianta che cresce naturalmente nei luoghi incolti, pietrosi e montuosi, diviene un arboscello assai folto e di un verde oscuro; e si posa ai piedi delle spalliere per coprirne i voti bassi: i fiori che nascono sulla pianta dei rami sono d'un bianco verdiccio. Questa pianta per lungo tempo è stata trattata come gli aranci, che d'inverno si chiudono nella stufa; ma si è poi conosciuto che soffre l'inverno più rigido, onde si può moltiplicare per mezzo di polloncelli e marcotte fatte alla primavera e piantate d'autunno ne'suoi siti ove deggiono dimorare: col tosarla poscia si dà una regolarità al suo capo. Quella specie di teucrio che chiamasi ispanico, e l'altra che chiamasi teucrio betico servono al medesimo effetto, e rallegrano la vista con vaghi fiori che si succedono l'un l'altro; ma temendo il freddo devono guardarsi e custodirsi nella stufa nei climi rigidi.

Quinquefoglio. V. *Pentafillo*.

Quinua, *Chinua*, *Chenopodium multifidum*, Linn. Questa pianta, che sotto il nome di quinua vien conosciuta in tutto il Regno del Perù e nelle altre provincie dell' America meridionale, benchè sia oleracea ed ogni anno perisca, si è veduta nulladimeno assai lussureggiante nel nostro clima romano, nell'orto Vaticano. Indico dei sigg. abb. Gilii e Xuarez, ai quali ne dobbiamo la descrizione, e non dissimile da quelle piante, che spontaneamente nascono sotto il proprio loro clima. Si è iralzata a più di 14. palmi romani; si è ingrossato il suo caule fino a superare le 2. once e mezzo di diametro, ed in tal maniera ha disteso tutto d' intorno i suoi rami, che più un arbusto, che una pianta erbacea sembrava. La sua radice è semplice, ma fibrosa e guernita di molte barbette, le quali non si profonda-

daño troppo nel terreno; ma si stendono quasi orizontalmente. Onde la pianta allorchè trovasi nella sua maggior altezza e gravata delle sue pannocchie, difficilissimamente resiste all' urto dei venti ed al peso, che può essergli accresciuto dalle acque piovane; ed allora svellendosi dalle sue radici facilmente cade in terra. Il suo robusto caule è leggermente striato o scanalato, assai dritto e di colore rossiccio. Le foglie sono sinuate, quasi romboidali e verdeggianti, cioè di un verde piuttosto chiaro e tendente alquanto al cenerognolo. I fiori sono apetali, di color gialliccio ed ermafroditi. Hanno 5. stami che vanno quasi insensibilmente a terminare in punta, carichi di altrettante antere, ed il pistillo orbiculato collo stilo bipartito e lo stigma ottuso. Questi costanti caratteri decidono appartenere questa pianta al secondo ordine della quinta classe del sistema Linneano. Il frutto consiste in un piccol seme lenticolare, che mostra sì dall' una, che dall' altra superficie una specie di voluta spirale, la quale più è apparente se il seme sia stato a mollo per qualche tempo. Questa semenza che contiene una sostanza bianca e farinosa è vestita da una bianca tunica e circondata nella sua periferia come da un piccol cordone. Vedesi collocata in quantità in molte pannocchie che produconsi dalla pianta e dalle sue diramazioni, la maggiore delle quali è per lo più la pannocchia che deriva dallo stelo principale. Questa pannocchia è molto somigliante nella sua forma al fi re dell' amaranto; ed allorchè per il soverchio peso si chinano queste pannocchie verso terra più si assomiglia a quell' altra specie detta dal medesimo Linneo *Amaranthus caudatus*, e che gli Spagnuoli chiamano *Moco de Pabo*. Forse per queste somiglianze il Morison così definì la nostra quinua: *Amaranthus paniculis procumbentibus semine albo, seu Quinua*. Vi sono

no in America molte specie di quinua; bianca e negra, dolce ed amara, ortense e selvatica. Tutte queste, che fra loro si distinguono o per il colore o per la qualità della loro semenza hanno diversi usi fra gl' Indiani. La bianca dolce ed ortense serve per mangiarla; la nera ed amara per la medicina; la selvatica per bruciarla e fare colla liscía che si ricava dalla sua cenere un ottimo sapone. Fra queste specie bisogna confessare che la quinua bianca che si coltiva e raccoglie nel Perù, nel Quito ed in alcuni paesi meridionali nel viceregno della Plata è assolutamente la migliore e quella che più è in uso per le cucine. Questa è propriamente quella specie che descrivono il P. La Feuillé, D. Antonio d'Ulloa, ed il Molina, il quale dice che è una specie di chenopodio che cresce all' altezza di 3. in 4. piedi. Benchè questa non cresca quanto la nostra e non produca che una sola pannocchia, la quale è più grossa di volume e di semenza, nulladimeno è a questa congenere. Si fa della quinua quell' uso che ordinariamente si suol fare delle altre piante oleracee. Le fronde ed i teneri germogli cotti si mangiano a minestra, in insalata o conditi in altro modo, come appunto si fa dei broccoli, degli spinaci ec. La pietanza delle fronde della quinua dicesi dagl'Indiani per antonomasia *Juju*, cioè l'erba. Il Bomare afferma che le fronde tenere come le mangiano quegl' Indiani sono di buon gusto e sane. L'Hernandez fa testimonianza di sè stesso: dice che essendo egli gravemente malato nel Messico, niuna cosa mangiava più volentieri che le fronde e le puntarelle della quinua lessate e condite a modo d' insalata. Ma più comunemente si fa uso della sua semenza, della quale parlando il Dobrizhoffer nella sua storia degli Abiponi del Paraguai, così dice: *Legumen saluberrimum item quibuscumque est cibus*. Raccolti e puliti che questi sieno si conservano come conservasi

il

il grano, il fromentone ec. Condisconsi come tutte le altre minestre; ma bisogna avere l'avvertenza di buttare la prima acqua dopo del primo bollore, per levargli via una leggiera amarezza, che ha naturalmente. Ha bisogno di non tanto poca cottura, ed allora il seme s'ingrossa di più e la minestra rimane più densa. Apparisce questa di un colore bianco tendente un poco al giallognolo, e vedesi sparsa di moltissimi quasi piccoli vermi rintorti di color bianco; quali vermetti altro non sono che quei cordoncini o sieno orletti che circondano il lembo del seme, dei quali già abbiamo parlato più sopra, e che dall'azione del fuoco ne vengono separati. L'uso di questa minestra e quello delle frondi e delle puntarelle si è fatto anche quì; ma non essendo la nostra specie di quinua quella del Perù, non si è trovata tanto delicata come quella. Si fa ancora con questi semi in America una specie di torta, dice l'Hernandez, che è gratissima ai Messicani; come appunto si fa dai contadini nella Lombardia, al dire del Mattioli, col seme dell' atriplice ortense. Lasciando fermentare questi semi, se ne prepara una specie di bibita che nel Messico si appella *Michihoahutli*, e nel Perù *Aloxa*, per quei popoli molto gustosa: se però si lasci fermentare assai, allora la chiamano *Chicha* o *Ciccia*, ed è atta ad ubbriacare. Non solamente la nostra quinua è esculenta, ma anche medicinale ed in ispecie l'amara. Dicesi di questa, che non essendo buona a cagione della sua amarezza per la cucina, sia però ottima e di maggior efficacia che le altre specie per la medicina. L' Hernandez pretende che sia naturalmente fredda ed umida; che le foglie e le puntarelle mangiate alla maniera che si è detto di sopra mantengono lubrico il corpo; che applicate alli pannaricci a modo di cataplasma, li risolvono; che pestate ed unite all'

all' *Hoilanqui*, specie d'erba acetosa americana, e poi poste sopra le ulceri, le astergono, ne consumano la carne cattiva, ne fanno ritornare della nuova e ne chiudono perfettamente le cicatrici. Queste medesime foglie, prosiegue a dire, giovano alla dissenteria allorchè involtate ad una ranocchia saranno cotte e poi mangiate. Ma come nelle cucine, così nelle farmacopee americane più della pianta è in uso il suo seme. Questo seme, dice il più volte citato Hernandez, preso per bibita con acqua melata guarisce il morbo regio, il fiele traboccato per oppilazione di flemma, e dassi con giovamento a quelli che hanno il vajuolo. Gl' Indiani suddetti l' adoperano in varie maniere. Ne fanno coi semi una semplice decozione, e questa molto giovevole la sperimentano nei raffreddori e nelle raucedini, facendo con molta sollecitudine ritornare la voce chiara. Di questa medesima decozione fanno uso nelle cadute e contusioni per impedire la coagulazione del sangue, e che si formi internamente qualche postema, come riferisce il Dobrizhoffer. Dice ancora che con i semi prima pestati in un mortajo e poi cotti in acqua naturale fanno un cataplasma o empiastro tenace; e che questo applicato alla parte offesa o contusa ne dissipa con tanta celerità il gonfiore e qualunque cattivo umore, che pare momentanea la guarigione, come asserisce di averegli stesso sulla sua medesima persona sperimentato allorchè era nelle missioni del Paraguai. Questa medesima virtù ed efficacia viene confermata dall'ab. Sanchez missionario ancor esso della medesima provincia, come comprovata dalla quotidiana esperienza di molti anni. Se la quinua si sbatte in acqua infusa in una catinella dà della schiuma assai, che bevuta dai febbricitanti oltre il refrigerar loro le viscere cagiona ad essi del vomito. Per queste sue belle virtù e per tanti

usi

usi che se ne fanno, benchè spontaneamente nasca in America e tanto di questa pianta ne abbondino quelle regioni; contuttociò la bianca e dolce viene particolarmente coltivata dagl' Indiani, e quella specialmente che è di miglior qualità, come la peruana; e questo lo fanno sì per il consumo di quei paesi, sì ancora per il commercio che ne fanno cogli altri ove non si trova. La sua coltura non esige particolar diligenza. Nasce in qualunque terreno e sotto qualunque clima; benchè in America si vede allignar meglio ed essere di qualità migliore quella che nasce in climi più freddi ed in terreni montuosi, come appunto nel Perù, nel Chili ec. Noi abbiamo provato a seminarla anche nell' inverno ed è nata benissimo; ma meglio si vede vegetare in primavera. Ci ha fiorito nei mesi di luglio e di agosto tanto la bianca che la nera; e quantunque sieno state alquanto maltrattate le piante per far uso delle sue foglie e puntarelle; nulladimeno hanno prodotto benissimo il seme ed in grandissima quantità, onde si può asserire essere una pianta assai ubertosa. I semi che naturalmente cadono dalle piante si sviluppano e producono delle nuove piante nell' anno venturo, per la qual cosa facilmente si renderebbe questa pianta indigena ancor fra noi.

Fine del Tomo Decimottavo.